

SOFYA KÜTÜPHANESİ
3710





كتاب الطبيخ من الاطعمه من قبل الطب عدد ١٥

يتوكل على الله
محمد ال[illegible]

كتاب الطبيخ من الاطعمة من قبل الطيب

تاليف محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب
البغدادي عفا الله عنه

من كتب
محمد [illegible] عفا الله عنهما
[illegible]
[illegible]



ورقه
٥٥

قد وقف هذه النسخة سلطاننا الاعظم والخاقان المعظم مالك البرين
والبحرين خادم الحرمين الشريفين السلطان ابن السلطان
السلطان الغازي محمود خان [illegible]
لمن طالع واستنسخ [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] المفتش
باوقاف الحرمين
الشريفين
غفر لهما

بسم الله الرحمن الرحيم   وبه الثقة والعون

الحمد لله منشئ الايام ومقدر الاوقات ومنشر الانام ومسبب
الاقوات خالق الحيوان ومنبت النبات الذي عم البريه
بنعمه المتظاهرات وانزل لهم من السماء ماء فاخرج به من
كل الثمرات واحل لهم الطيبات واباح انواع المآكل والمشا رب
غير المحرمات وصلى الله على نبيه وصفيه محمد وآله صلاة
تبلغه اعلى الدرجات انه سميع الدعوات اما بعد فان الله
جل وعلا احل الطيبات من المآكل واباح التنعم بها مما لم
يشبه محرم وقد قال سبحانه وتعالى كلوا طيبا واعملوا صا لحا
وان كان قد ذهب بعض المفسرين الى ان المراد بالطيب
الحلال فقد وقع لفظ الطيب المشهور بين الناس وقد
قال سبحانه كلوا مما رزقناكم حلالا طيبا ففرق وعين بينهما
الحلال والطيب وبعد ذلك فان ملاذ الدنيا تنقسم ستة
اقسام وهي المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح
والمشموم والمسموع وافضل هذه الاقسام واهمها المأكول

اذ كان هو قوام الابدان ومادة الحياة ولا سبيل الى استعما ل
غيره الا بالصحة الذي هو معين عليها وغير محظور التا نق
في المآكل والاهتمام بها والتخصص فيها وقد قال سبحا نه
قل من حرم زينة الله التي اخرج لعباده والطيبات من
الرزق وقد كان النبي صلى الله عليه وآله اذا صنع له
بعض اصحابه طعاما وتأنق فيه على حسب ما كانت
عليه حالهم [illegible] ثم دعاه اجابه الى ذلك وقد قال بعض
الحكماء اربعة تجمع الحسنى وتكمل النعمى دين قوي
وسعي زكي وطعام مري وشراب هني فدل على انه
لا بأس بالتلذذ في الاطعمة والتخصص بها ثم اني كنت قد
وقفت على عدة كتب مصنفة في صنعة الطبيخ قد ذكر فيها
اشيا مستغربة لا تأنس الانفس بها وجمع في حوائجها بين
اشيا مستهجنة اذا جمع بينها لم تسكن النفس اليها ولما كا ن
الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذ فمنهم من يرى
تفضيل المآكل على سايرها ومنهم من يرى تفضيل غيرها

كالملبوس او المشروب او النكاح او السماع وكنت ممن يرى
فضل لذة المآكل على غيرها من سائر الملاذ فالفت هذا
الكتاب لنفسي ولمن احب استعماله في صنعة الطبيخ وذكرت
من ذلك ما وقع اختياري عليه وربما اهملت ما هو ظاهر
مشهور بين الناس مختصرا واتبعت ذلك من الاصباغ و
المطيبات والمخللات والسموك والجواذيب بما والحلاوات
بما اخترته ايضا وقصدت فيه الايجاز والاختصار دون
الاطالة والاكثار وبالله الاعانة والتوفيق ورتبته في
عشرة ابواب هذه ترجمتها ٥

الباب الاول في الحوامض وانواعها
الباب الثاني في السواذج على اختلافها
الباب الثالث في ذكر القلايا والنواشف
واجناسها
الباب الرابع في الهرايس والتنوريات
وما يناسبها

٢

الباب الخامس في المطجنات والبوارد
والمقلوبه والسنبوسج وما يجري مجراه
الباب السادس في السموك طريها ومالحها
الباب السابع في المخللات والصباغ
والمطيبات
الباب الثامن في الجواذيب والاخبصه
والوانها
الباب التاسع في الحلاوات واصنافها
الباب العاشر في القطايف والخشكنانج بلغ القراءة
وما يجري مجرى ذلك

مقدمة يحتاج الى معرفتها

ينبغي للطباخ ان يكون عارفا حاذقا بقوانين الطبيخ بصيرا
بصنعته وليتعاهد قص اظفاره بحيث لا يحيف عليها
ولا يتركها تطول لئلا تجتمع الاوساخ من تحتها
وليختار من القدور البرام ثم من بعدها الفخار وعند

الضروره النحاس المبيض وان دي ما طبخ في قدر نحاس قد
نصل بياضها ويختار من الحطب اليابس وكلما لا يكون
له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان وما اشبهه
ويجتنب حطب التين فانه كثير الدخان وكلما فيه نداوه
ثم يعرف مقدار الوقود ويختار من الملح الدراني وان لم
يحضر فالملح النقي الخالي من التراب والحجارة الصغار ومن
الابازير ما يذكر من الكسفره ما كان جديدا اخضر اللون
يابسا ومن الكمون والكروبا كذلك ومن الدارصيني
ما كان خشبه ثخينا ملتفا ذكي الرايحه يحذوا اللسان
ومن المصطكي ما كان حبه كبارا براقا غير دق خاليا
التراب والوسخ ومن الفلفل ما كان جديدا غير عتيق
وكان حبه كبارا وليبالغ في تنقيه سائر الابازير
وطحنها ناعما وكذلك في غسل الاواني المستعمله في
الطبخ والقدور وليضربها بالطين الاحمر ثم الاشنان
ولتبخر الزبادي بالمصطكي والورد اليابس المدقوق ثم بورق الاترج الطري
والعود ثم يوقد فيها ويبخ القدور بعد غسلها م

نداوه م — الابيض م — ابيض م — ومن الزنجبيل ما كان ... م — البارج م

٢

ويختار لدق اللحم هاونا من حجر واما الابازير فتطحن في رحا
طحنا ناعما او تدق في هاون نحاس وبالجملة فليبعثه تجويد
دق الابازير وتنعيمها وغسل القدور والاواني مهما
امكن ثم يكثر من الابازير في السواذج واكثر منه في
القلايا والنواشف حلوها وحامضها ويقلله في الحوامض
ذوات الامراق والاصل في الطبخ كله اذا غليت القدر
ان يبالغ في اخذ الرغوه والزبد ووسخ اللحم وما غشاه
يطفوا على راس القدر من النفاخات الطافيه وقبل ذلك
غسل اللحم من ما غشاه يبقى فيه من دم او وسخ وتنقيته
من الغدد وتعريق اللحم في السواذج والقلايا بالدهن قبل
سلقه وان يترك الطبخ حتى يهدا على نار هادية ساعة
جيده قبل غرفه فاعرف ذلك

ويتبين من شيرج فانه اصل لاذهاب زفره م

الباب الاول
في الحوامض وانواعها

الحوامض منها ما يحلا بالسكر او الجلاب او العسل او الدبس

منها ما لا يحلى بل هو صادق الحموضة ولكن حكم الجميع ان
يكون في باب واحد فمن ذلك

السكباج

وصنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا ويجعل في القدر
ويغمره ماء وكسفره خضرا وعود دارصيني وملح قدر
الحاجة ثم اذا غلى تخرج رغوته وزبده بالمغرفه ويرمى
ثم يجعل عليه كسفره يابسه وتنحى عنها الخضر ثم يوخذ البصل
الابيض والكراث الشامي والجزر ان كان اوانه او
الباذنجان ويقشر الجميع ويشق الباذنج صليبا ويسلق
في قدر اخرى في ما وملح نصف سلقه ثم ينشف من مايه
ويترك في القدر فوق اللحم فاذا قارب النضج يوخذ خل
خمر ودبس ومن احب جعل العسل الا انها بالدبس اليق
ويمزج مزاجا معتدلا في الحموضه والحلاوه ثم يصب في
القدر ويغلى ساعه فاذا اراد قطع النار اخذ من المرقه
قليلا وداف فيه قدر الحاجه زعفران وصبه في القدر
ثم يوخذ لوز مقشر حلو مفرد بنصفين ويترك في راس

باقه

فيجعل في راس القدر م

القدر مع يسير عناب وزبيب وتين يابس ويغطى ساعة
حتى يهدا على جمر النار وتمسح جوانبها بخرقه نظيفه ويرش
على راس القدر ما ورد فاذا هدات على النار رفعت

ابراهيميه

صنعتها ان يقطع اللحم اوساطا ويلقى في
القدر مع غمره ما وملح بقدر الحاجه ويغلى الى ان تنزع
ويلقى عليه خرقه كتان خفيفه مشدوده فيها كسفره
وزنجبيل وفلفل مدقوق ناعما ثم يلقى عليها قطع دارصيني
ومصطكي وتقطع بصلتين ثلثه صغارا وتلقى فيها فاذا
نضجت الحوايج نحيت تلك الخرقه التي فيها الابازير و
تمرقها بماء الحصرم العذب العتيق وان لم يوجد فما الحصرم
الطرى يعصر باليد من غير سلق ثم يصفى ويربا باللوز الحلو
المدقوق بالماء ناعما بالماء ويصب عليه ما الحصرم ثم يحلا
يسيرا بالسكر الابيض ولا يكن شديد الحموضه ويترك
على النار ساعه حتى تهدا وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه
ثم يرش على راسها بيسير ما ورد فاذا هدات رفعت

ويدق لحم احمر ويعمل كبابا على القانون ويجعل فيها م

او باخل المعطر م

جرجانيه صنعتها ان يقطع اللحم اوساطا ويترك
في القدر ويجعل عليه غمره ماء ويسير ملح ويقطع بصل قطعا
لطافا فاذا غلي عليه جعل البصل فوقه وكسفره يابسه
وفلفل وزنجبيل ودارصيني مدقوق ناعما ومن احب
جعل فيها جوزا مقشرا قد اخرج خشبه من جوفه مقطعا
وسطا ثم تحرك حتى تنضج الحوايج فاذا نضجت يوخذ حب
رمان وزبيب اسود نصفين يدق ناعما ويمرق بالماء دبرسه
جدا ويصفى على منخل صفيق ثم يلقى في القدر وليكن معه شي
يسير من خل ويزبا باللوز الحلو المقشر المدقوق ناعما ثم
يلقى في القدر فاذا غلى وقارب النضج حلا بقليل سكر
بقدر الحاجة ويرمى في راس القدر عناب ويرش عليها
قليل ماورد ثم تغطى حتى تهدا على النار وترفع ٥

حماضيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطا
ويترك في القدر مع غمره ماء ويسير ملح ثم يغلى عليه ويطرح
عليه الابازير وهي الكسفره اليابسه والزنجبيل والفلفل

ويصلحها الدجاج السمين ويضر بالمشايخ الا ان يتناولوا
بعدها الجلنجبين العسلي او الكمون المثلث من المنهاج

وهي باردة يابسة تطفي حرارة الصفراء وتنفع من الخفقان [illegible] والسعال [illegible]

والقرنفل مدقوق ناعما مشدود في خرقه كتان صفيقه
ويطرح فيها قطع دارصيني ثم يدق اللحم الاحمر بالابازير القدر
ويكبب ثم يجعل في بعد ان تغلي عليه فاذا نضجت تنحى خرقه
الابازير ويوخذ حماض الاترج الكبار المنقى من حبه
فيعصر باليد عصرا جيدا ثم يمزج معه مثل ربعه ماء
حصرم ويجعل على اللحم في القدر حتى يغلي ساعه ثم يوخذ
من اللوز الحلو المقشر المربا بالماء بعد دقه ناعما فيضاف
اليه ثم يحلا بسكر ومن اراد بجلاب وتترك القدر على
النار حتى تهدا ويرش على راسها ماورد وتمسح جوانبها
بخرقه نظيفه ثم ترفع ٥

ديكبريكه
صنعتها ان يقطع اللحم وسطا ويترك في القدر ويلقى
عليه يسير ملح وكف حمص مقشور وكسفره يابسه
ورطبه وبصل مقطع وكراث ويطرح عليه غمره ماء
ويغلى ثم يوخذ رغوته ويلقى عليه خل خمر ومري و
يلقى فيها قليل فلفل مسحوق ناعما ويطبخ حتى يبين

طعمه وفي الناس من يحليها بقليل سكر فاذا انضجت طرح
فيها شيا من اطراف الطيب وتترك حتي تهدا علي النار وترفع
زيرباج صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا ويجعل
في القدر وعليه غمره ما وقطع دارصيني وحمص مقشور و
يسير ملح فاذا غلي تؤخذ رغوته ثم يطرح عليه رطل خل
خمر وربع رطل سكر واوقيه لوز حلو مقشر مدقوق
ناعما يداف بماورد وخل ثم يطرح علي اللحم ويلقي عليه
درهم كسفره مسحوقه وفلفل ومصطكي منخوله ثم تصبغ
بالزعفران ويجعل في راس القدر كف لوز مقشر منصفين
ويرش عليها قليل ماورد ويمسح جوانبها بخرقه نظيفه
وتترك علي النار حتي تهدا ثم ترفع ومن احب ان يجعل فيها
الدجاج فلياخذ دجاجه مسموطه يغسلها ويقطعها علي مفا
صلها فاذا غليت القدر عليه القاها علي اللحم تنضج بنضاجه
نيرباج صنعتها ان يقطع اللحم صغارا او ساطا
ويطرح في القدر مع يسير ملح وغمره ما ثم يغلي وتؤخذ

رغوته ويجعل فوقه بصل مقطع ومن احب ان يجعل فيه
جزرا جعل ويلقي عليه الكسفره اليابسه والدارصيني والفلفل
والمصطكي والزنجبيل وطاقات نعنع (رطب) فاذا انضج يوخذ حب
رمان ومثل ثلثه اسود ويدق ناعما ويداف بالماء و (يصفى)
ويجعل في القدر ويوخذ قلب جوز نيدق ناعما ثم
يستحلب بالماء ويلقي في القدر ايضا ويجعل في راسها
قطع قلب جوز صحاحا ويوخذ طاقات نعنع يابس ثم
يفرك في راس القدر ووقت تعرق اللحم ونقصان الماء
عند بدو اللحم الاحمر بالاباذير ويعمل كببا ثم يرش علي
راس القدر ماورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفه وتترك
علي النار حتي تهدا وترفع ٥ طباهجه
صنعتها ان يوخذ لحم مشرح يقطع صغارا وتقطع الاليه
وتشرح وتجعل في القدر وعليها شي يسير من الما ونصف
درهم ملح مدقوق ودانق زعفران فاذا انسلت الاليه
واخرج جميعها يلقي اللحم في القدر علي الدهن ويلقي عليه

قطع بصل وطاقات نعنع وكرفس ويحرك حتى ينشف
ماوه ثم يلقي عليه كسفره يابسه وكمون وكرويا
ودارصيني وزنجبيل مدقوق ناعما ويفرد نصف الابازير الجميع
ليطرح بعد النضج ثم يوخذ خمر وماحصرم وماليمو
فيمزج ويلقي عليه من جملة الابازير شي ومن احب ان
يصبغ اليه شيا من ماء السماق فعل ثم يبقي تلك
المياه حالها حتى يتكامل النضج ويخرج منها البقول
ويرش عليها المري العتيق ويضاف اليه باقي الابازير
وشي يسير من فلفل ويزين راسها بصفر البيض ويرش
عليها ماورد ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه وتترك
علي النار حتى تهدا وترفع ٥

تفاحيه

صنعتها ان يوخذ اللحم السمين فيقطع قطعا صغارا
مستطيله ويطرح في القدر وعليه يسير من ملح وشي
من كسفره يابسه ويغلي الي ان يقارب النضج وينزع
زغوته ويرمي ثم يقطع بصل صغار ويلقي فوقه وعود

دارصيني وفلفل ومصطكي وزنجبيل مدقوق ناعما وطا قات
نعنع ثم يوخذ التفاح الحامض فينقي من حبه ويدق في
هاون حجر ويعتصر ماوه ويجعل فوق اللحم ثم يرش له شي
من اللوز المقشر ويلقي عليه ويوقد تحته الي ان ينضج ويترك
علي النار حتى يهدا ومن احب جعل فيها دجاجه مقطعه
علي مفاصلها تنضج بنضاجها وترفع ٥

حصرميه

وصنعتها ان يوخذ اللحم السمين يقطع ويلقي في القدر
وعليه يسير من ملح وكسفره يابسه ثم يغمر بالماء وتوخذ
زغوته ثم يقطع البصل ويقشر البذنج ويسلق في قدر
مفرده بماء وملح نصف سلقه وينشف ويترك في القدر
ويطرح عليه طاقات نعنع وقطع يقطين مقشر من قشره
وشحمه ويلقي عليه فلفل ومصطكي ودارصيني مدقوق
ناعما ثم يوخذ الحصرم الطري ويعصر باليد جيدا ويصفي
علي منخل ضيق ويضاف اليه مثله عشره ماليمو ويجعل في

القدر ثم يدق اللوز الحلو المقشر ويربا بشي من الماء
ويعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة ثم
يوخذ من النعنع اليابس شي يسير فيفرك في راس القدر
وفي الناس من يجعل في راسها من التفاح المزشيا وهو طيب
وكذلك ان اريد جعل فيها بعد طرح اللحم دجاجه مقطعه
على مفاصلها ثم يرش على راس القدر ماورد وتترك على
نار هاديه ساعه حتى تهدا وترفع

حلوبه

وتسمى فرجانه وصنعتها ان يقطع اللحم السمين وحلوه
والاليه وحدها وتترك في القدر ومعه شي يسير من
ملح وكسفره يابسه وقليل بصل مقطع وجزر ويغمر
بالماء ويغلي حتى يقارب النضج وتوخذ رغوته وترمى ثم
يلقى عليه الفلفل والزنجبيل والمصطكي والدارصيني المدقوق
ناعما فاذا نضج يوخذ خل خمر وسكرا وجلاب ويعدل
مزاجه بحسب الارادة ويصبغ بالزعفران فاذا قارب
النضج يجعل في راس القدر لوز حلو مقشر مفرد بنصفين وعناب

وفستق وبندق مقشرين وزبيب احمر وقطع مسمرا
وحلوا مراضه ويرش على راس القدر ماورد ويمسح جوانبها
بخرقه نظيفه ويترك على النار حتى يهدى ويرفع ومن احب
جعل معها دجاجة مقطعه على مفاصلها بعد ان يسلق
اللحم نصف سلقه لينضج معه رمانيه صنعتها
ان يقطع اللحم السمين وسطا ويجعل في القدر ويجعل
معه يسيرا من الملح الطيب ويغمر بالماء وتوخذ رغوته
اخذا جيدا ثم يقشر الباذنجان من قشره الاسود ويشق
صليبا ويقشر البصل ويشق ايضا ويقشر القرع
وينقى من حبه وشحمه ويقطع سيورا ويطرح ذلك
اجمع في القدر بعد ان يسلق في قدر مفردة نصف
سلقه ويلقى عليه كسفرة وكمون ودارصيني وفلفل
ومصطكى وطاقات نعنع حتى ينضج نضجا جيدا
ثم يوخذ الرمان الحامض فيفرط باليد ويعصر عصرا
جيدا ثم يصفى ويلقى في القدر ثم يفرك النعنع اليابس

ويجعل في راس القدر ويدق شي يسير من الثوم ويترك
ايضًا في القدر وقد يجعل ايضًا في القدر دجاجة مقطعة
على مفاصلها لتنضج مع اللحم ثم يترك على النار الهاديه ساعة
ثم يرفع ريباسيه هي لحم مسلوق معرق بالابازير
ويطرح عليه قليل بصل مقطع ثم يعصر ما الريباس ويطرح
فوقه ويربا له قليل من اللوز الحلو المقشر المدقوق ناعمًا
ويلقى فيه ثم يترك على النار ويكون ناره هاديه ثم يترك الى ان
ينضج ثم يرفع سماقيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين
اوساطًا ثم يترك في القدر ثم يلقى عليه شيًا من الملح الطيب
ثم يغلى عليه حتى يقارب النضاج وتوخذ رغوته اخذًا جيدًا
ثم يلقى فوقه السلق المقطع على قدر الاصبع وجزر ثم يوخذ
البصل والكراث النبطي ويقشر ويغسل بما وملح ويجعل فوقه
وان كان اوان الباذنجان جعل فيه مقشرًا من قشره
الاسود ويسلق في قدر ناحية ثم يوخذ السماق فيجعل

عـه الحماض ومن اراد ان لا يكسن الطبيخ صلح معها السلق
والاسفاناخ وهي يضر بالصدر وتصلحه المطلبيه من المنهاج

في قدر مفرده ويلقى فيه يسير ملح ولباب خبز ويسلق
جيدًا ويصفى ثم ياخذ من احب دجاجة مسموطة مغسولة
تقطع على مفاصلها وتلقى في القدر ويدق اللحم الاحمر ناعمًا
وعليه الابازير ويعمل كببًا او شاطًا ويلقى في القدر
ايضًا ويجعل عليها الابازير وهي الكسفرة اليابسة والكمون
والفلفل والزنجبيل والدارصيني والمصطكي المدقوق
ناعمًا وطاقات نعنع طري ثم يوخذ ما السماق المذكور
فيجعل في القدر ويدق الجوز ويربا بالماء ويطرح في
القدر ثم يعرك في راسها النعنع اليابس ويلقى فيها
قطع جوز صحاحًا غير مدقوق ويدق شي يسير من
الثوم ويداف بشي من المرقة ويطرح في القدر وفي الناس
من يجعل في راسها عيون البيض ويترك على نار هاديه
حتى يهدا ثم ترفع ليمونيه صنعتها ان يقطع
اللحم والاليه ويترك في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء و
يغلي حتى ينضج وتوخذ رغوته ثم يوخذ البصل والكراث

امبرباريسيه هي الزرشكيه وتصنع كصنعة السماقية غير انها بلوز واجودها ما عملت بامبرباريس طري وهو باردة يابسة ينفع اصحاب الامزجة الحارة والاكباد الملتهبة ومن يعتاده الاستفراغ الصفراوي وهو من افضل الطبائخ

هي تقارب الحصرمية في افعالها وهي افضل دباغًا وانفع للمعدة ويصلحها لمن احاب الحار من المنهاج

والجزر ان كان اوانه او البذنج ويغسل البصل والكراث
بماء حار وملح ويسلق على حدة في قدر مفردة نصف سلقه
ثم يترك في القدر وان كان جزرا فما يحتاج الى سلقه
مفردة ثم يطرح فوقه كسفرة يابسة ومصطكي وفلفل
ودارصيني وزنجبيل مدقوق ناعما وطاقات نعنع و
تؤخذ دجاجة فتقطع على مفاصلها وتجعل في القدر ثم
تلقى التوابل فيها ويؤخذ ماء الليمون السلاف ويصفى من
عكره وحبه ثم يطرح في القدر ويؤخذ اللوز المقشر
الحلو فيدق ناعما ويرث بالماء ويترك في القدر ويترك
في راسها طاقات نعنع يابس ويرش عليها ماء ورد و
تمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ثم تترك على النار
حتى تهدا وترفع وفي الناس من يحليها بسكر فاذا كانت
محلاة يسقط منها النعنع والبذنج ه **مغمومة**
وتسمى متقطعة وصنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع
صغارا وتشرح الالية خفيفا وتقطع صغارا ويؤخذ

ويؤخذ البصل والبذنج يقشر ويسلق نصف سلقه ويقطع
ايضا صغارا وقد لا يسلق وحده بل يقشر ويقطع على قدر
اللحم وتفرش الالية في اسفل القدر فرشة وفوقها فرشة
لحم ويذر عليها الابازير المدقوقة ناعما وهي كسفرة
يابسة وكمون وكروياء وفلفل ودارصيني وزنجبيل
وملح ثم يفرش على اللحم فرشة بذنج وبصل ثم يجعل
على هذا القانون الى ان يبقى من القدر نحو اربع خمس
اصابع وكل فرشة يذر عليها من الابازير المدقوقة
حسب الحاجة ثم يمزج الخل الفائق بشيء من الماء و
قليل زعفران ويجعله غمر القدر وفوق ذلك اللحم
والجوانح باصبعين ثلثة وتترك حتى تهدا على النار ثم
ترفع ه **ممقورية** صنعتها ان يقطع اللحم السمين
صغارا ويطرح في القدر ومعه يسير ملح ويلقى عليه ما
غمره ثم يغلى وتنزع رغوته فاذا قارب النضج تطرح
عليه الابازير الكسفرة والكمون والدارصيني والمصطكي و
الفلفل

وبصل مقطع فاذا انضج القي عليه من الخل خمر جزء ومن المري
جزئين ويرمي في راس القدر كف يسير من الكسفرة اليابسه
صحاحا ويرش عليها ماورد وتترك حتي تهدا علي النار وترفع

حبشيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ثم يطرح في القدر مع يسير من ملح وغمره ما وتغلي وتوخذ
رغوته فاذا قارب النضج القي عليه بصل مقطع مغسول
بالما الفاتر والملح وجزر مقشر قد اخرج ما في جوفه ويرمي
عليه الكسفرة اليابسه والكمون والدارصيني والمصطكي
والفلفل ثم يوخذ من الزبيب الاسود قدر ما يحتاج
اليه فيدق ناعما ثم يمرس بالما ويصفي ويوخذ من مايه
جزئين ومن الخل الجيد الحاذق جزء فيطرح في القدر
ويدق له يسير من الجوز ويمرس بالماء المذكور ويلقي فوقه
ويغرك في راس القدر طاقات من نعنع يابس وتترك
القدر علي النار حتي تهدا وترفع بعد ان تمسح جوانبها
بخرقه نظيفه

مشمشيه يوخذ اللحم السمين

يقطع صغارا ويجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ما ثم يغلي
وتوخذ رغوته ثم يقطع البصل ويغسل ويلقي علي اللحم
ويطرح عليه الابازير الكسفرة والكمون والمصطكي والدار صيني
والفلفل والزنجبيل المدقوق ناعما ويوخذ المشمش اليا بس
ينقع في ماء حار ثم يغسل ويطرح في قدر اخري يغلي
عليه خفيفه ثم يحط ويمرس باليد ويصفي علي منخل و
يوخذ الما تمرق به القدر ثم يرتبا اللوز الحلو المدقوق
ناعما بشي من ماء المشمش ويطرح عليه وفي الناس من
يصبغها بيسير زعفران ثم يرش علي راس القدر قليل
ماورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفه وتترك حتي تهدا
علي النار وترفع

نارنجيه صنعتها ان يقطع
اللحم السمين اوسناطيا ويترك في القدر حتي يغلي فاذا وغمره ما
غلي تنزع رغوته ويطرح عليه ملح قدر الحاجه ويقطع
البصل والكراث ويغسل بالماء والملح ويحك الجزر
ويقطع قدر اربع اصابع ويلقي في القدر ويطرح عليه

الكمون والكسفرة اليابسة وعيدان دارصيني وفلفل وزنجبيل
ومصطكي مدقوق ناعما وطاقات نعنع ثم يدق اللحم الاحمر
بالابازير ناعما ويعمل منه كببا اوساطا ويوخذ النارنج الابيض
فيقشر من قشره ويزال عنه شحمه ويعصر وليكن الذي يعصر
غير الذي قشره ثم يصفى على منخل ويطرح في القدر و
يوخذ قرطم فينقع في ماء حار ساعة ثم يغسل ويدق
في هاون حجر ناعما وان لم يحضر فليكن نحاس ويستحلب
ماوه باليد ويصفى ويطرح في القدر ثم يفرك في
راس القدر طاقات نعنع يابس وتمسح جوانبها بخرقة
نظيفة وتترك على النار حتى تهدا وترفع

نارسون هذا الاسم اعجمي واصله انار سرك
يعني خل ورمان وخل وصنعه هذا اللون ان يقطع
اللحم السمين قطعا وسطا ثم يجعل في القدر وغمره ماء
ويطرح عليه يسير ملح ويغلي وتنزع رغوته فاذا قارب
النضج القي عليه الكسفرة والكمون والفلفل والدارصيني

١٢

والمصطكي المسحوق ناعما سوى الدارصيني فانه يترك عيدانا
ويقطع بصل ويغسل ويطرح في القدر وطاقات نعنع
ويعمل في القدر كبابا من اللحم الاحمر المدقوق بالابازير
ثم يوخذ حب رمان فيدق ناعما ويداف بالخل خمر ويصفى
ويطرح في القدر ويوخذ الجوز المقشور فيدق ناعما
ويداف بماء حار ويجعل على الطبيخ ثم يعدل طعمه على
حسب الارادة وليكثر من الجوز حتى يكون له قوام
ثم يلقى في راس القدر قطع جوز صحاحا ويفرك فيها طاقات
نعنع يابس ويرش عليها يسير من ماء ورد وتمسح
جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدا وترفع

مصوصية صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويجعل في القدر وغمره ماء ويسير ملح فاذا غلى يكشط
رغوته ويلقى عليه من الكرفس المقطع من عروقه
وقضبانه المغسول بالماء ويسير من بصل مقطع ومن
الابازير الكسفرة والكمون والفلفل والمصطكى وعيدان

دارصيني ثم يطرح عليه من الخل خمر الجيد ما يغمره ويصبغ
بيسير زعفران ويجعل في راس القدر عيون البيض
ويترك على نار هادية ساعة ثم ترفع ::

فصل في اللبن وما يطبخ منه

المضيرة صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا ثم يجعل
في القدر مع يسير ملح وغمره ما ثم يغلي ويزال رغوته فاذا
قارب النضج يوخذ البصل الكبار والكراث النبطي الكبار
ايضا فيقشر وتقطع اذنابه ثم يغسل بما وملح وينشف
ويطرح في القدر ويطرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون
والمصطكي والدارصيني المدقوق ناعما فاذا نضج ونشف
الماء منه ولم يبق سوى الدهن غرف في صحن ثم يوخذ من
اللبن الفارسي قدر الحاجة فيلقى في القدر ويترك حتى
يغلي غليه ثم يسكن النار عنه ويحركه فاذا سكن غليانه
اعيد ذلك اللحم اليه ويغطى راس القدر وتمسح جوانبها
ويترك حتى تهدا على النار وترفع ٥

بلغ قراءة

والتوابل

١٤

بقولية صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويطرح في القدر ومعه يسير ملح وغمره ما فاذا غلى يوخذ
رغوته واذا قارب نضاجه يوخذ كراث البقل يقطع
صغارا ويدق في الهاون ناعما ويلقى في القدر ثم يوخذ
اللحم الاحمر ويدق بالابازير المعروفة وشي يسير من ذلك
الكراث ويعمل منه كببا وتطرح في القدر فاذا نشفت
منها المائية طرح عليها الكسفرة والكمون والفلفل
المدقوق ناعما وعيدان دارصيني ثم يلقى عليه من اللبن
الفارسي حسب الحاجة ويذر في راسها طاقات نعنع يابس
وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدا على
النار وترفع ٥ **لبنية** صنعتها ان يقطع اللحم ويلقى
في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء حتى يقارب النضج فاذا
تعرق في دهنه ونشف عنه اكثر الماء القي عليه البصل
والكراث المقطع المغسول والبذنجان المشقوق صليبا الذي
قد سلق في قدر منفرده نصف سلقه ويعده الكسفرة اليابسة

ويغلى

والكمون المدقوق والمصطكي وعيدان دارصيني وطاقات
نعنع ثم يغلي في باقي مائيته حتى يتم نضجه ويطرح عليه
لبن فارسي قد جعل فيه ثوم مدقوق ويفرك في راس
القدر طاقات نعنع يابس وتمسح جوانب القدر بخرقة
نظيفة وتترك على النار حتى تهدا ساعة ثم ترفع ٥

بقولية صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا (مكية)
ويطرح في القدر مع يسير ملح وغمره ما فاذا غلي توخذ
رغوته واذا قارب النضج القي عليه الابازير المعروفة ثم
يوخذ كسفرة خضرا تغسل او ورقها وتلقى في القدر ويوخذ كراث (ونعنع طاقات)
البقل يقطع بالسكين صغارا ثم يدق في هاون حجر ويلقى
في القدر ويوخذ اللحم الاحمر يدق بالابازير ويخلط به
شي يسير من ذلك الكراث المدقوق ويعمل كببا
ويلقى في القدر واذا انشفت منها المائية قليل فلفل
نخود ناعما وزنجبيل ومصطكي ثم يلقى عليها من اللبن
الفارسي حسب الحاجة ويفرك في راسها طاقات نعنع

١٥

يابس وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار
ساعة حتى تهدا ثم ترفع ٥ **مجزعة**
صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا ويطرح في
القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء فاذا غلي تكشط عنه الرغوة ٥
وتقطع بصلتين ثلثه وتطرح فوقه ثم يوخذ من السلق
باقتين او ثلثه على قدر اللحم فيغسل بعد ان يقطع على
مقدار اربع اصابع ويطرح في القدر ويلقى عليه الكسفرة
اليابسة والكمون والمصطكي والدارصيني والفلفل
فاذا نضج طرح عليه من اللبن الفارسي الذي قد جعل فيه
الثوم المدقوق حسب الحاجة ثم اذا هدت القدر
على النار يذر على راسها قليل شونيز وتمسح جوانبها
وترفع ٥ **عكيكة** صنعتها ان توخذ
الالية الطرية تقطع وتسلي وتخرج حمها ثم يوخذ
اللحم السمين يقطع صغارا ويلقى على الالية المسلية ويحرك
حتى يسود ثم يجعل عليه غمره ما وشي من ملح ويترك حتى

ينضج وينشف سوى الدهن ويلقى عليه كسفرة
يابسه وكمون مدقوقين ناعما ودارصيني وفلفل مسحوق
ومصطكي ويحرك ثم يوخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجه
فيجعل فيه الثوم المدقوق ويطرح في القدر ويترك حتى
يغلي ثم تقطع النار من تحت القدر وتترك نار هاديه
حتى ينعقد اللبن وينشف دهنه اعلاه ثم يذر عليه يسير من
دارصيني مسحوق ناعما ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه وترفع

مصليه صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويسلق
على العادة وتكشط رغوته فاذا نضج يلقي عليه كف
بصل مقطع ويسير من كسفره يابسه مسحوقه وكمون وفلفل
وعيدان دارصيني ومصطكي فاذا انشفت المائيه منه وظهر
الدهن يوخذ المصل يدق ناعما ويطرح عليه ما جاز
ويمرس باليد جيدا حتى يصير كاللبن الحامض وفي قوامه
ثم يطرح في القدر ويسحق يسير من الثوم ويلقى في القدر
وطاقات من النعنع الطري ويذر على راسها ايضا شيا من

الدارصيني المسحوق ناعما وتمسح جوانب القدر بخرقه
نظيفه وتترك على النار ساعه حتى تهدا وترفع ٥

الباب الثاني
في السواذج على اختلافها

اسفاناخيه صنعتها يوخذ اللحم السمين فيقطع
قطعا متوسطه ثم تشرح الاليه الطريه وتسلى وتنحى
جممها ويلقى اللحم في ذلك الدهن ويحرك حتى يتورد ثم
يجعل عليه غمره ما قد اسخن ناجبه ويرمى فيه يسير من ملح
ثم يغلي وتنزع رغوته ويلقى عليه كف حمص منقوع مقشر
ويوخذ الاسفاناخ الطري يغسل بماء ثم يقطع بالسكين
قدر اصبع ويدق في هاون حجر ويطرح في القدر فاذا
قارب النضج طرح عليه الكسفرة اليابسه والكمون والفلفل
والمصطكي وعيدان دارصيني مدقاق ويسير من الثوم
المدقوق ناعما ثم تزاد القدر ماء على حسب الاحتياج
وليكن فاترا فاذا غلي ساعه طرح عليه من الارز المنقي

١٦

بعد ان تنحى عنه غددة السفلي

المغسول قدر الحاجة ويوقد تحته حتى ينعقد ويصير سلسا
ثم يترك على نار هادئة ساعة ويرفع ثم يكون قد اعد
له لحما احمر مدقوقا ناعما يعمل منه كببا صغارا ويغلى في
الدهن بالابازير المعروفة فاذا غرف الطبيخ يجعل على وجهه
من ذلك اللحم المقلو ومن دهنه ما يحتاج اليه ويذر عليه ايضا
الدارصيني المدقوق ناعما ويستعمل ٥

رخامية

هي ارز بلبن يطبخ الى ان ينعقد ثخينا ثم يغرف ويجعل
فوقه اللحم المقلو في الالية والابازير كببا مثل ما ذكر في
الاسفاناخية ويذر عليه الدارصيني ٥ وقد يعمل على وجه
اخر وذلك انه يسلق اللحم فاذا نضج وقلت مايته طرح
عليه من اللبن الحليب قدر الحاجة فاذا غلى حق غليانه القي
عليه من الارز المغسول ما يحمله فاذا نضج وانعقد سلسا
غرف وجعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلو والدارصيني

ارز مفلفل

وصنعته ان يوخذ اللحم السمين
فيقطع اوساطا وتسلى الالية الطرية ويرمى جمها

ويلقى فيه عيدان دارصيني ومصطكى

ثم يطرح اللحم عليها ويحرك حتى يتورد ويذر عليه يسير ١٧
ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعما ثم يترك عليه غمره ماء ويغلى
حتى ينضج ويرمى عنه بالرغوة وينحى من القدر بعد ان
ينشف الماء عنه ويتعرق بحيث لا يكون نحيلا ويلقى عليه من
الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكى المسحوق
ناعما قدر ما يحتمله ومن الملح كذلك وعند كمال نضجه يرفع
من القدر منشفا من الماء والدهن ويذر عليه شيء من تلك
الابازير المذكورة ثم يوخذ كيل من الارز وثلثة اكيال ونصف
ماء ويسلى من الالية الطرية وزن ثلث مقدار اللحم و
يطرح الماء في القدر فاذا غلى القي عليه الدهن المسبوك
ويجعل فيه مصطكى وعيدان دارصيني ثم يغلى الى ان يستحكم
غليانه ويغسل الارز دفعات ويصبغ بالزعفران ويطرح
في الماء ولا يحرك ثم تغطى القدر ساعة الى ان يفور الارز
ويغلى الماء ثم تفتح ويصفف ذلك اللحم فوق الارز
وتغطى وفوق الغطا كساء وتدثر بحيث لا يدخلها الهواء

عليه

وتترك القدر حتى تهدي على النار اللينة ساعة ثم ترفع وبعض
الناس من يعمله ساذجا غير مصبوغ بالزعفران ∴

شوربا وصنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ثم تسلي الالية الطرية ويرمي بالحم عنها ويطرح اللحم
في الدهن ويحرك حتى يتورد ثم يلقي عليه غمره ماء فاتر
ويسير من ملح وكف حمص مقشور واعواد رقاق دار صيني
وطاقات شبت يابس فاذا نضج اللحم طرح عليه كسفره
يابسه وزنجبيل وفلفل مسحوق ناعما ويزاد الماء الذي
في القدر ماء آخر فاترا ويوقد تحته حتى يغلي حق غليانه
ثم ينحي الشبت من القدر ويوخذ من الارز النقي المغسول
دفعات يطرح في القدر بحسب الحاجة وتترك على النار
حتى ينضج الارز ثم يقطع النار من تحتها ويذر على راسها
كمون ودار صيني مسحوقين ناعما ويمسح جوانبها بخرقه
نظيفه وتترك على النار ساعه ثم ترفع ولا تترك حتى
ينعقد الارز شديدا ومن اراد جعل فيها من اللحم المدقوق كبابا

مجلّلة صنعتها كصنعة الارز المفلفل الا انها
لا تصبغ بالزعفران ويجعل فيها مثل نصف الارز عدسا
ويساق السياقه المذكوره في الارز المفلفل ٥

اطريه وصنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
وتسلي الالية ويرمي بحمها ويطرح اللحم على الدهن ويعرق
فيه ثم يرمي عليه يسير ملح وعود دار صيني ثم يجعل عليه من
ماء فاتر ما يغمره وتقطع بصلتين وتلقى قبل ان يطرح الماء
وكف حمص مقشور واضلاع سلق وتذر كفين ارز منقى
مغسول ثم اذا نضج اللحم يرمي فيه كسفره يابسه مدقوقه
ناعما ويسير فلفل ومصطكي فاذا غلي حق غليانه اضاف
الى القدر كف ونصف اطريه ثم اذا نضجت القدر ذر على
راسها كمون ودار صيني مسحوقين ناعما ومسح جوانبها
بخرقة نظيفه وتتركها حتى تهدا على النار وترفع ٥

رشتا وصنعته ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويجعل في القدر ويجعل عليه غمره ماء وعود دار صيني ويسير

هي تكون من العجين [illegible]
العجين الذي [illegible]
في الماء ويطبخ [illegible] باردة اذا
كان رطبه [illegible]
الهضم [illegible]
وينفع الصدر والسعال ودهن اللوز
اذا ألقي عليه سكر [illegible]
او زبدا او [illegible]
[illegible]
[illegible] او اللسان [illegible]
من نفث الدم وهي تنفع
الاحشا [illegible]
ويبطئ هضمها ويصلحها
ان يجعل معها الفلفل
والسعتر او القرنفل و
يستعمل بعدها [illegible]
او الفانيذ او الزنجبيل
[illegible] من [illegible]

ملح وكف حمص مقشور وشل نصفه عدس ويغلي الى ان
ينضج ثم يزاد عليه الماء ويغلي حق غليانه ثم تطرح الراشتا
وهي عجين يعجن فيه قوة ويبسط رقيقا ثم يقطع سيورا
دقاقا طول اربع اصابع ويوقد تحتها الى ان تنعقد سلسا
فاذا هدا على نار لينة ساعة رفع ٥ **عدسية**
وصنعتها ان يقطع اللحم وتسلى الالية على العادة ويجعل
اللحم في الدهن ويعرق الى ان يتورد ثم يلقى عليه يسير
ملح وكمون وكسفرة يابسة مسحوقة ويغمر بماء فاذا قارب
النضج جعل فيه سلقا مغسولا مقطعا نحو اربع اصابع
فاذا نضج السلق زاده ماء على حسب الحاجة ثم يغلي فاذا
استحكم غليانه القي عليه من العدس المنقى المغسول ما
يحمله الماء ويواصل وقود النار تحته الى ان ينضج العدس
فاذا انعقد سلسا وعلم نضاجه اخذ له من الثوم بقدر
ما يحمل القدر فيدق ناعما ويطرح فيه ويحرك بالمغرفة ٧
ثم يترك على نار هادية ساعة ويرفع ويترك عليه اذا غرف ما ليمو

حنطية صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويعرق بالالية المسلية على نحو ما سلف وصفه ثم يلقى
عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وقطع دارصيني
فاذا قارب النضج زاده ماء بقدر الحنطة وشيا من شبث
يابس فاذا غلي حق غليانه ياخذ من الحنطة المقشورة قدر
الحاجة فترض في الهاون يسيرا ثم تغسل وتطرح في
القدر وينحى الشبث عنها ويواصل وقود النار تحتها
حتى تنعقد انعقادا سلسا فاذا هدت على النار ساعة
ترفع ويذر على وجهها الكمون والدارصيني المدقوقين
ناعما ويعصر عليها من اجب الليمو الطري ٥
فرنكية صنعتها ان يعرق اللحم السمين المقطع
صغارا بالدهن المسلى ثم يغمر بالماء ويلقى عليه يسير ملح
وعود دارصيني فاذا نضج اللحم القي عليه شي من الكسفرة اليابسة
المطحونة ثم يزاد ماء يسيرا ويوخذ من الحنطة الجديثة قدر
الحاجة فيفرك من سنبله وينظف ويضاف الى القدر ويترك

ويطبخ بنار هادية
والا تكسف راس
القدر في بعض
من النهاج

وفي بعض [illegible] كانت رطبة
[illegible] من [illegible] وتولد
[illegible] الكثيرا و[illegible] و[illegible]
بالعمل النضيج ويوجد بعدها
الكمون [illegible]
[illegible]
من النهاج

حتى ينعقد أثخن من الخنطبه فاذا هدا على النار يحط ويغرف
ويجعل على وجهه الكمون والدارصيني المسحوق ناعما وشي
من الالية الطرية المسليه ويوكل ه **مهلبيه** وتسمى
البهطه وصنعتها ان يسلق اللحم السمين بعد ان يقطع اوساطا
ويعرق في الدهن المسلي على العاده كما ذكر فاذا انضج زاده
ماء وتركه حتى يغلي ساعه ويلقي فيه قدر الحاجه من الملح
والكسفره اليابسه والمصطكي واعواد من دارصيني وعند نضج
اللحم يمرق بماء فاتر حسب الحاجه ومقدار الارز فاذا غلى
الما يوخذ من الارز ما يحمله الما ويغسل ويصبغ بشي من
الزعفران ويحلا اما بجلاب واما بسكر ويعدل بالحلاوه
حسب الاراده ويترك على النار ساعه حتى يهدا ثم يرفع ه
اسفيدباجه صنعتها ان يعرق اللحم المقطع
اوساطا بالدهن المسبوك عن الالية الطرية حتى يتورد
ثم يلقي عليه ملح بقدر الحاجه وكسفره يابسه وكمون
وفلفل مسحوق ناعما وقطع بصل وكف حمص مقشور

وعند ان ينشف ويغمر بالماء ويطرح عليه يسير ملح ويغلى
حتى ينضج وينحي البصل عنه ويراد بيسير ما فاترا ثم يوخذ
من اللوز الحلو جزا فيقشر ويدق ناعما ويستحلب بالماء
ويجعل في القدر ويرقها حسب الاراده بحليب اللوز
ومن اراد جعل فيها قبل طرح اللوز المستحلب كبابا قد
اتخذ من اللحم الاحمر المدقوق بالابازير المعروفه ودجاجا
مسموطا مغسوله مقطعه على مفاصلها ثم ينحي الشبت
عنها ويكسر على راسها عيون البيض ويذر عليها كمون
ودارصيني مدقوقين ناعما وتمسح جوانب القدر بخرقه
نظيفه وتترك على النار ساعه حتى تهدا وترفع ه
سغدبيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين
ويلقي في القدر وعليه قطع بصل ودرهمان دارصيني ودرهمان
ملح ويواصل تحريكه فاذا تعرق وفاحت رائحته
يلقي عليه كف من حمص مقشور ويحرك ثم يجعل عليه
غمره ماء وشي من شبت فاذا غلى اخرج الشبت منه ثم ياخذ

اللوز المقشور المدقوق ناعماً ويرّبا بالماء ويلقي عليه بياض
البيض ويضربه جيداً ثم يلقيه على القدر وتعدل بما
يكفيها من الملح ثم تأخذ شرايح خفافاً قد سلقت نصف
سلقها وتطيب بالملح وتعارض على راس القدر عيداناً و
تجعل تلك الشرايح عليها لتدخن بما يصعد من بخار القدر
فاذا انضجت القدر الغيت الشرايح في راسها وصفر البيض التي
اخذ بياضها ثم يوخذ لحم احمر يدق بالساطور ناعماً
ثم في الهاون بالابازير والملح بقدر الحاجة ويكبب ويسلق
مع الشرايح ويرفع فيغمس في بياض البيض ويكون ساخناً
ليلبس البياض ويمسكه ثم تجعل في القدر مع الشرايح
وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتغطى وتترك على
النار ساعة حتى تهدا ثم يذر على راسها كمون ودارصيني
مسحوق ناعماً وترفع ٥

شوربا خضرا

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويعرق في اليه
مسلية فاذا انورد جعل فيه قدر الحاجة ملحاً وكسفرة

يابسة مسحوقة ناعماً وقطع دارصيني وكف حمص مقشور
ويغمر بالماء ويوقد تحته فاذا غلي ورمي زبده يوخذ من
كراث البقل الطري باقتين فيقطع بالسكين صغاراً
ثم يدق في الهاون ويلقي في القدر ثم يوخذ من اللحم
الاحمر جزءاً فيدق ناعماً بالابازير وكف من حمص مقشور
وارز مغسول وقليل من ذلك الكراث المدقوق ويعمل
منه كباباً وتلقي في القدر فاذا نضج الجميع تزاد القدر
ماء بقدر الحاجة ثم يوخذ مثل ربع الماء ارز فيغسل مراراً
ويطرح في القدر ثم لا يزال يغلي الى ان يتحكم نضاجه
ويكون الى الخفة اقرب ثم يترك على النار حتى يهدا ويرفع

ماوحمص

صنعته ان يعرق اللحم على العادة كما
وصف ويلقي فيه الملح والكسفرة والكمون بقدر وعود دار صيني
وحمص مقشور وشبث وبصله مقطعة ثم يغمر بالماء
ويوقد تحته الى ان ينضج ويقذف دهنه ثم يهدا على النار ويرفع

ماالباقلي

يعمل كذلك ويكون عوض الحمص باقلي.

ماء الحمص حار رطب — ينفع من [illegible] ويدر اللبن والمني [illegible]
بياض البيض [illegible]
[illegible]

مقشور منقوع مفرد بنصفين واذا غرف جعل عليه
قليل ماء ليمو او سماق مدقوق ناعما منقى من حبه ٥

ماش يعرق اللحم على العادة ويوخذ ماش وينقى
من قشره ويضاف اليه مثل ربعه ارز ويساق السياقه
المذكوره في عمل الارز المفلفل ٥

ملبقه
صنعتها كصنعة الارز المفلفل الا انه يكون فيها
النصف ارز والنصف الاخر عدس وماش وحمص مقشور
ويساق السياقه المذكوره في عمل الارز المفلفل ٥

الباب الثالث
في ذكر القلايا والنواشف واجناسها

القلايا منها ما فيه الحموضه ومنها ما فيه الملوحه ومنها ما
فيه الحلاوه والباب يتضمن ذكر الجميع فمن ذلك ع

العنبريه وصنعتها ان يعمل اللحم شرائحا ويدق
بساطور ثم يدق ثانيا في هاون ناعما ثم يسلق الساق
بماء وملح يسير وكسره من لباب خبز سميد ثم يمرس باليد

ويعتصر ماؤه ويصفى ويسلق به اللحم المدقوق ويوخذ
منه جزء فيعمل كببا بالابازير فاذا نضج وشرب الماء
ينشف في طبق ويذر عليه الابازير الكسفره والكمون
والفلفل والمصطكي والدارصيني المسحوق جميعه ناعما
ويبزر من نعنع يابس ويخلط الجميع ثم تسلى الاليه
الطريه في مقلى برام ويرمى شحمها ويوخذ ذلك
اللحم فيلقى في المقلى بقلا بالدهن ولا يزال يحرك حتى
ينضج بحيث لا يكون جافا ولا فجلا ثم يرزن بعيون البيض
ويترك حتى يهدا على نار لينه ويرش عليه يسير ماورد
ويمسح جوانب المقلى بخرقه نظيفه ثم يرفع ٥

مشمشيه صنعتها ان يسلى الدهن ويرمى
حمه ويقطع اللحم السمين صغارا ثم يترك على الاليه
المسليه ويحرك حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير
من ملح وعود دارصيني ثم يوخذ لحم احمر فيدق ناعما
ويعمل كببا على هيئة المشمش ويجعل في جوف كل واحده

لوزة حلوة مقشورة من قشرها فإذا غلى اللحم في الماء وكشطت
رغوته طرحت تلك الكبب وألقي عليها من الكسفرة اليابسة
والكمون والمصطكي والدارصيني والزنجبيل المدقوق جميعه
ناعما ثم إذا نشفت المرقة وبقي الدهن يرش عليه قليل
خل بحيث يصير له مرقة يسيرة ثم يدق اللوز الحلو
ناعما ويداف بماء ويصبغ بالزعفران ويطرح في القدر
ويعدل طعمها على حسب الإرادة ومن الناس من يحليها
بيسير سكر ثم يرش على رأس القدر ماورد ويمسح
جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ ساعة
وترفع ○ **سفرجلية** صنعتها أن يقطع اللحم السمين
صغارا رقاقا مشرحا ثم تسلى الألية الطرية ويرمى
جمها ويلقى اللحم فيها ويرمى عليه درهم ملح ودرهمين كسفرة
يابسة مسحوقة ناعما وعود دارصيني وشيء من مصطكي ثم
يجعل عليه غمره ماء فإذا قارب النضج طرح فيه كبابا من
اللحم المدقوق بالأبازير فإذا نضج اللحم في سلقه يؤخذ

من السفرجل الكبار الحامض البالغ ثم يقشر وينقى حبه
ويقطع قطعا متوسطة ويلقى على اللحم بنضج معه ثم يؤخذ
من ذلك السفرجل النصف جزء أو قليل ويعتصر ماؤه في هاون
حجر باليد عصرا جيدا ثم يصفى ويطرح في القدر ويرش
عليه قدر خمسة دراهم خل خمر ويؤخذ قدر عشرة دراهم لوز حلو
يدق ناعما ويربى بالماء ويضاف إليه ثم يصبغ بيسير زعفران
ويرش على رأس القدر يسير ماورد ويمسح جوانبها بخرقة
نظيفة ثم تترك على نار هادية ساعة حتى تهدأ وترفع ○
نارنجية صنعتها أن يقطع اللحم السمين صغارا
ثم تسلى له الألية وتطرح القطع اللحم في القدر ويلقى عليها ملح
قدر درهم وكسفرة يابسة ويحرك حتى يتورد ثم يلقى عليه غمره
ماء ويغلى وتكشط رغوته ويلقى عليه فلفل ومصطكي وعود
دارصيني وزنجبيل مدقوق جميعه ناعما ثم يقطع بصل وجزر
مقشر صغارا ويلقى في القدر ثم يؤخذ لحم أحمر يدق ناعما
ويجعل فيه شيء من الأبازير المذكورة

ويكب على قدر النارنج ثم يلقى في القدر فإذا جمد يوخذ صفار
بيض ويضرب ضربا جيدا ثم تخرج الكبب وهي حارة تغمس • مع يسير زعفران
في ذلك الصفار حتى يلبسه ثم تعاد الى القدر ساعة ثم
تخرج وتعاد الى صفار البيض المذكور ثلث مرات فإذا
قارب النضاج يوخذ قدر اربعة امن ماء النارنج وماء الليمو
ويرش على اللحم الذي في القدر ثم يدق وزن عشرة دراهم
لوز حلو مقشور ويبل بماء ويلقى في القدر ويفرك في
راسها طاقات نعنع يابس وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ويرش
ويترك على نار هادية ساعة حتى يهدا ويرش عليها يسير ماورد

فاختية صنعتها ان يقطع اللحم السمين الاحمر
مشرحا صغارا ويعرق في الالية على نحو ما تقدم وصفه
ثم يغمر بالماء حتى يغلي وتوخذ رغوته ويكب اللحم الاحمر
المدقوق ناعما اوساطا ويجعل فيه ثم يطرح في القدر
ويلقى فيها قطع بصل صغار ويلقى فيه يسير ملح وكمون
وكسفرة وفلفل ومصطكي ودارصيني مجموع الجميع ناعما

فإذا قارب النضج يوخذ لبن فارسي وماء السماق المصفى يخلطان
جميعا ثم يطرح في القدر ويوخذ الجوز المقشر فيدق
ناعما ويبل بماء السماق ويلقى في القدر ثم يفرك في راسها
طاقات نعنع يابس وتترك حتى تهدا على النار ساعة ثم
يرش عليها يسير ماورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وترفع

مدققة حامضة صنعتها ان يشرح
اللحم الاحمر خفافا ثم يدق ناعما ويلقى فيه الابازير وهي
الكسفرة والفلفل والدارصيني والمصطكي ثم يكبب دون
النارنج وتسلى الالية الطرية وتلقى الكباب فيها وتحرك
حتى تتورد ثم تغمر بالماء وتقطع بصلتين ثلثة وتلقى في
القدر فإذا انضج وقذف دهنه يرش عليه يسير ماء ليمو
او ماء حصرم او كلاهما مخلوطين او ماء السماق وماء حب رمان
ويفرك في راس القدر طاقات نعنع يابس ويلقى فيها شي
من مصطكي وفلفل ودارصيني ومزاج يرش عليها يسير
خل خمر ويصبغ بزعفران ثم يرش على راس القدر يسير ماورد

ويحمض بشي من ليمو

ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة ويترك على النار ساعة حتى تهدا
وترفع ٥ **بوران** صنعته أن يؤخذ الباذنجان
فيسلق في ماء وملح سلقة خفيفة ثم يخرج وينشف
ساعة ثم يقلى بالشيرج الطري حتى ينضج ويقشر من
قشره ويترك في صحن او قدح كبير ويضرب بملعقة
جيدًا حتى يصير مثل الخبيص ويلقى فيه يسير من ملح
وكسفرة يابسة ثم يؤخذ اللبن الفارسي ويخلط به الثوم
ويلقيه على ذلك الباذنجان ويخلطه به جيدًا ثم يؤخذ
اللحم الاحمر ويدق ناعمًا وتسلى الالية الطرية ويشرح
اللحم فيها ويحرك حتى يتورد ثم يغمر بماء ويسلق حتى ينشف
الماء ويعود الى دهنه ويجعل على وجه الباذنجان ويذر
عليه الكمون والدارصيني المدقوق ناعمًا ويستعمل ٥
شيرازية صنعتها أن يقطع اللحم صغارًا
ويعرق بالالية المسلية على العادة ثم يغمر بالماء ويغلى
الى أن ينضج فاذا نضج نثر عليه كمون وكسفرة ودارصيني وملح

ويكسر صغارا

واذا انشفت منه المائية وقذف دهنه القي عليه حسب الحاجة
شيراز ويحرك تحريكًا يسيرًا خفيفًا ويترك حتى يهدا على
النار ويذر عليه كمون ودارصيني مسحوق ناعمًا ثم يرفع

فصل في النواشف والحلو من هذا الباب من ذلك بورانية

صنعتها أن يقطع اللحم السمين صغارًا وتسلى الالية ويخرج
جمها ثم يطرح عليها ومعه يسير ملح وكسفرة يابسة
مدقوقة ثم يعرق حتى يتورد وتفوح رائحته ويطرح
عليه غمره ماءً او زائدًا كسفرة خضراء فاذا غلى وكشطت عنه
الرغوة وقلت المائية منه القي عليه بصل مقطع نصفين قد
يسير وشيء ملح ودارصيني كسفرة يابسة وكمون ودارصيني
وفلفل ومصطكي والجميع مدقوق ناعمًا ثم يدق لحم احمر على
ما تقدم ذكره ويعمل منه كبابًا ويلقى في القدر ويؤخذ
الباذنجان ويقطع قطعه ويغمر بسكين ثم يقلى في
الشيرج الطري او الالية الطرية المسلية ومعه بصل

وعود دارصيني

لطافا

صحاحا فاذا انضج اللحم ترك عليه من اجب يسير مري ويصبغ
بدانق زعفران ويصفف الباذنجان المقلو على اللحم في القدر
ويذر عليه كسفره يابسه ودار صيني مسحوق ناعما ويرش عليها
يسير ماورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفه وتترك على النار
ساعه حتى تهدا وترفع ٥ **بصليه** صنعتها ان
يقطع اللحم السمين قطعا صغارا مشرحا خفيفا وتسلى
الاليه الطريه ويرمى حمها ويلقى اللحم على الدهن ويحرك
حتى يتورد ويجعل عليه غمره ماء مع يسير ملح واوراق كسفره
خضرا وعود دار صيني ويغلى وترمى رغوته فاذا قل الماء منه
يوخذ البصل الطرى الابيض فيقشر ويقطع صليبا ويلقى
في القدر بعد ان يغسل بماء وملح ويكون مثل نصف مقدار
اللحم ويلقى عليه الكمون والكسفره والفلفل والمصطكى والدار صيني
مدقوق جميعه ناعما وفي الناس من يصبغه بيسير زعفران
وعزازها بحمضه طرح عليها نحو عشره دراهم ماليموا وخل
وتترك حتى تهدا على النار ساعه وتمسح جوانبها وترفع ٥

والبصل

الجانبيه صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر خفيفا مشرحا
ويغرق في الاليه المسليه حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء
فاذا غلى ترمى رغوته ثم يطرح عليه يسير ملح وكسفره يابسه
وكمون وفلفل ومصطكى ودار صيني مسحوق جميعه
ناعما ويدق لحم احمر بالابازير ويعمل منه كببا
لطافا ويلقى في القدر ثم يوخذ من الاسفاناخ الطرى
باقيه فيقطع عروقها ثم يقطع بالسكين صغارا ويدق
في هاون حجر يسيرا ثم يلقى في القدر فاذا نضج ونشف
ماؤه جعل عليه شي من الثوم المقشر المدقوق مع يسير
ملح وكمون ثم يحرك ويترك حتى يهدا على النار
ساعه ويذر عليه كسفره يابسه ودار صيني مسحوق ناعما ويرفع
الجوميه هي لحم مقلو في دهنه بالابازير
المعروفه ويضاف اليه كف حمص مقشور فاذا نضج يصف
عليه عيون البيض ويذر عليه الابازير الكمون والدار صيني
المسحوق ناعما ويترك على النار حتى يهدا ساعه ثم يرفع ٥

قال رطبه يزيد و
الباه ويصلح الاصحاب
الكلد والدابانه
المتعبد وبغضر
بالغمن وابين و
يطفى اصحى ا
السعل لان وابراز
ينبغي ان يستعملوا
م اوقاتها الاعراض
من المحاج

نرجسية صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا
وتسلى الاليه الطريه ويلقى اللحم في الدهن ويلقى عليه
يسير ملح وكسفره يابسه مجوقه ناعما ويحرك فاذا تورد
القي عليه غمره ما وكف حمص مقشور ثم يغلي عليه وترمى رغوته
ثم يوخذ بصل طري فيقطع صغارا وورق كسفره خضرا
وجزر يحت حتى يتقشر ويخرج خشبه من جوفه ويقطع
مجونا صغارا رقيقا ويدق اللحم الاحمر ويعمل كبابا صغارا
ويلقي في القدر ثم يطرح بعده الجزر والبصل المقطع و
يحرك ثم يرمى فيه الابازير وهي دارصيني كسفره وكمون
ومصطكي ودارصيني مسحوق ناعما وعن احب ان يرش
عليه يسير مري فعل ثم يصف على وجهه اعني الطبيخ
عيون البيض ويذر عليه دارصيني مسحوق ناعما وتمسح
جوانب القدر بخرقه نظيفه وتترك على النار تهدا ساعه
وترفع. **منبوشه** صنعتها ان يوخذ اللحم
الاحمر ويدق ناعما وتزال منه العروق والغضاريف ثم

بالابازير

يسلق في الماء مع يسير ملح نصف سلقه وينشف من الماء ثم
تسلى الاليه الطريه ويطرح ذلك اللحم في الدهن ويحرك
حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ما ويلقى فيه يسير ملح وكسفره
يابسه واوراق من كسفره خضرا ثم يوخذ كف حمص مقشور
مفرد بنصفين فيلقى على اللحم ويوقد تحته حتى ينضج و
ينشف ماوه ويعود الى دهنه ويطرح فيه الكمون والفلفل
والدارصيني والمصطكي المسحوق ويصف على وجهه عيون
البيض ويذر عليه دارصيني مسحوق ناعما ويرش عليه
يسير ماورد ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه
وتترك على النار حتى تهدا ساعه ثم ترفع.
مدفونه صنعتها ان يقطع لحم سمين صغارا
وتسلى الاليه ويعرق فيها ثم يغمر بالماء ويلقى عليه دبهم
ملح ودبهم كسفره يابسه مطحونه ناعما وعود دارصيني فاذا
غلى عليه توخذ رغوته فترمى ويوخذ لحم احمر فيدق دقا
ناعما ويسلق في ما وملح ويلقى عليه كف حمص مقشر مدقوق جريشا

وان ينقع في الماء ساعة ثم يوخذ الباذنجان الكبار فيقطع اقماعه
ويزال جميع ما في جوفه من بزره ويحفظ لئلا ينثقب ثم يحشى
من ذلك اللحم ويجعل فيه الابازير المعروفة ثم يصفف في
القدر بعد ان يقطع له يسير بصل ويرمى في القدر قبله
ثم يصبغ مرق القدر بيسير زعفران ويذر عليه دهن كسفره
يابسة ودارصيني مسحوق ناعما ويرش على راس القدر يسير
ماورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدا على
النار اللينة ساعة ثم ترفع ٥

بورانية القرع

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا وتسلي الالية
الطرية ويرمى حمها ويطرح اللحم في الدهن ويعرق
حتى يتورد ثم يطرح عليه غمره ماء فاترا ودهن ملح وورق
كسفره خضرا وعود دارصيني فاذا غلى تنحى رغوته ثم يقطع
البصل على قدر اللحم ويغسل بماء فاتر وملح ويلقى في القدر
ثم يوخذ القرع ويزال شحمه وحبه ويقطع صغارا اوساطا
ويقشر قشره البراني ويطرح في القدر وتكبب كبابا من لحم

مدقوق ناعما بالابازير وتلقى في القدر وتصبغ مرقة القدر
بزعفران ويطرح فيها قليله الكلجه ملح وكمون وكسفره
يابسة وفلفل ومصطكي وزنجبيل جميعه مسحوق ناعما ويذر
على راس القدر يسير دارصيني مسحوق ناعما ويرش عليها
يسير ماورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على
نار هادية ساعة حتى تهدا وترفع .:. ومن ارادها
محمضة لا يصبغها بزعفران ويرش عليها نحو من عرهم الليمو

خضيرية

صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعا
صغارا وتسلي الالية ويرمى حمها ويطرح اللحم في
الدهن ويلقى عليه دهن ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعما
ويعرق اللحم حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء وعيدان
دارصيني رقاقا واوراق كسفرة خضرا ويغلى ساعة ثم
ترمى رغوته ويوخذ الباقلا الاخضر يقشر من قشريه و
يلقى في ماء حار ساعة حتى تزول لزوجته ويغسل باليد
ويترك ساعة حتى ينشف وتعمل كبابا لطافا من لحم احمر مد

ناعما وتلقى في القدر ثم ترمى الباقلا بعده بساعه وتحرك فاذا
نضج جعل عليه الكمون والفلفل والزنجبيل والمصطكي و
الجميع مسحوق ناعما ويحرك ثم يصف على وجه الطبيخ
عيون البيض ويذر عليه يسير دارصيني مسحوق ناعما
ويرش على راس القدر يسير ماورد وتمسح جوانبها بخرقه
نظيفه وتترك حتى تهدا على نار لينه ساعه وترفع ٥

زبيعيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا
وتسلى الاليه ويعرق اللحم في الدهن بيسير ملح وكسفره يابسه
مسحوقه ناعما ثم اذا تورد اللحم جعل عليه غمره ماء واوراق
كسفره خضرا وعيدان دارصيني منحوته خفافا فاذا غلي
ترمى رغوته ويلقى عليه كببا متخذه من اللحم الاحمر
المدقوق بالابازير ناعما وكف حمص منقوع مفرد نصفين
وكف باقلي اخضر مقشر من قشريه مفردا ايضا نصفين ونصف
كف عناب ويحرك فاذا نضج القي عليه بحسب الحاجه ملح
وكمون وفلفل ومصطكي وزنجبيل مدقوق الجميع ناعما

ثم يصف عليه عيون البيض ويرش على راس القدر يسير
ماورد ويذر عليها نصف درهم دارصيني مسحوق ناعما ويترك
حتى تهدا على النار ساعه ثم ترفع .. **مخفيه**
صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر سبوزا قدر اربع اصابع
مشرحا وتسلى الاليه ويرمى حمها ويطرح اللحم في الدهن
ويلقى عليه درهم ملح وكسفره يابسه مطحونه ناعما ويعرق حتى يتورد
ثم يجعل عليه غمره ماء واوراق كسفره خضرا وعيدان دارصيني
واذا غلي ترمى رغوته ثم يدق لحم احمر ناعما ويعمل منه كببا
بالابازير ثم يوخذ البيض المسلوق فينحى البياض وتوخذ
الصفره فتجعل في وسط الكبه وهي صحيحه وتطرح في القدر
فاذا قارب النضاج القي عليه الكمون والفلفل والمصطكي و
الزنجبيل والجميع مدقوق ناعما ثم يوخذ البيض ويضرب
ضربا جيدا وتخرج تلك السبوز تغمس فيه وهي سخنه ثم
تعاد الى القدر يفعل ذلك مرتين ثلثه ليلبس منه الشرايح
قميصا وتعاد الى القدر فاذا نشف الماء منه يذر عليه درهم

وكف حمص مقشر وكف بصل يقطع صغارا

حتى

دار صيني مسحوق ناعما ويرش على راس القدر يسير ماورد
ويترك حتى تهدا على النار ساعه وترفع .:. **دينارية**
صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعا صغارا رقاقا وتسلى
الالية ويطرح اللحم في الدهن حتى يعرق ويلقى عليه نصف درهم
ملح وكسفره يابسه مدقوقه ناعما ثم يجعل عليه غمره ماء وعود
دار صيني وورق كسفره مخضرا فاذا غلي تكشط رغوته ويرمى
فيه قطع بصل مقشر ثم يوخذ لحم احمر يدق بالابازير ناعما
ويعمل منه قرصا على هيئة الدنانير وترمى في القدر ويوخذ
جزر كبار فيحك قشره ثم يقطع دنانيرا ويلقى في القدر
ثم يوخذ بيضا مسلوقا فيقطع ايضا على هيئة الدنانير ويلقى
في القدر ومن الناس من يقلى البيض اذا قطعه في الشيرج
قبل طرحه في القدر فاذا نضج ارمي عليه المصطكي والفلفل
والكمون المدقوق ناعما ويرش عليه قدر عشرة دراهم مري
عتيق قد اضيف اليه نحو ثلثه خل ويذر عليه نصف درهم دار صيني
وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه ويترك حتى تهدا على النار ساعه وترفع

رطبيه صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر قطعا صغارا
مستطيله جفانا ثم تسلى الالية الطرية ويرمى شحمها ويطرح
اللحم في الدهن ويلقى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفره يابسه
مسحوقه ناعما ويحرك حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء فاتر
فاذا غلي تكشط رغوته ثم يجعل عليه كف لوز وفستق مقشرين
مدقوقين جريشا ويصبغ بيسير زعفران ويلقى فيه كمون
وكسفره ودار صيني ومصطكي مدقوق ناعما نحو من درهمين
ونصف من الجميع ويوخذ من اللحم الاحمر المدقوق ناعما قدر
الحاجه فيعمل منه كبيبا مستطيله في وسط كل واحد لوزه
حلوه مقشره ويجعل في القدر ثم يوخذ من الرطب الطبرزد
او غيره قدر الحاجه غريبا وتخرج النواه من اسفل الرطب
بمسله ثم يجعل عوضها لوزه حلوه مقشره فاذا نضج و
نشف ماؤه وعاد الى دهنه يصف ذلك الرطب عليه ويذر
عليه نحو عشرة دراهم سكر مطيب بالكافور وزن دانق
ويرش عليه بيسير ماورد وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه

وتترك حتى تهدا على النار ساعه ثم ترفع

مدققات

ساذجه صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا ويرمى في القدر
ثم يوخذ اللحم الاحمر فيشرح خفيفا ويدق ناعما ومعه يسير اليه
وكف حمص مقشر مرضوض وكف ارز مغسول ثم يلقى الما على
اللحم الذي في القدر غمره ثم يغلى عليه وتطرح كبابا كبارا
فذا تخذت من ذلك اللحم المدقوق فاذا اجدت تنحى من القدر
واللحم ايضا وتسلى اليه طريه وتخرج حمها ثم يطرح اللحم و
الكبب في القدر ويحرك في الدهن حتى يتورد ويلقى عليه
يسير ملح وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكى ودار صيني
مسحوق ناعما فان دهبين ثم يغمر بالما ويلقى عليه عود من
دارصيني وحلقه شبث يابس فاذا غلى عليه يرمى بالشبث
عنه ويلقى عليه كف ارز مغسول ونصف كف حمص مقشور
فاذا انضج تقطع النار عنه ويترك على نار هاديه ساعه
حتى يهدا ويذر عليه وزن نصف درهم دارصيني مسحوق
ناعما ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه ثم يرفع ٥

اجودها ما اكثر فيه لحم الضان وهي طعام رطب يخصب البدن
ويصلح لاصحاب الاستفراغ ... او كثرة عشيه او فرح
وخاصية ان اضيف اليها ما ... ثلث ... ومصطكى
ماء السماق
من المنهاج

ما كان كبير منهاج

خشخاشيه

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر
مشرحا صغارا وتسلى الالية الطرية ويلقى فيها حتى يتعرق
ويذر عليه صعصم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ثم يغمر بما
فاتر فاذا غلى تكشط رغوته ثم يجعل فيه عود دارصيني
مسحوق رقيقا وقليل زنجبيل مدقوق ناعما ثم يمرق برطل
ونصف ما حار ويلقى عليه مايه وخمسين درهما سكرا و
عسلا فاذا انحل السكر يذر عليه كف سميد خشخاشي
ويحرك جيدا حتى ينضج وينعقد ثم يلقى عليه ثلثين درهما
خشخاشا طريا ويحرك حتى يختلط ثم يصبغ بالزعفران
ويرش على راس القدر يسير ماورد وتمسح جوانبها بخرقه
نظيفه وتترك حتى تهدا على نار لينه ساعه وترفع ٥

فان تعذر خشخاشا يابسا حرقوق بعد سلقه منهاج

وان اذا عوز الفوعليه دهن الفانوذج منهاج

عنابيه

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر مشرحا
خفيفا قطعا صغارا وتسلى الالية الطرية وتخرج حمها
ويلقى اللحم في الدهن حتى يتعرق ويرمى عليه صعصم ملح
ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعما ثم يغمر بما فاتر ثم يوخذ

لحم احمر فيدق ناعما وينقي من العروق والغضاريف ويلقي
عليه شي يسير من الابازير المعروفه ثم يعمل منه كببا علي قدر
العناب وفي جوف كل واحده فستقه مقشوره ثم يلقي
في القدر ثم اذا انسلق نصف سلقه يذاب زعفران بما ورد
ثخينا وتخرج تلك الكباب تجعل فيه فاذا انصبغت تعاد
الي القدر فاذا قارب النضاج يذر عليه درهم دارصيني
وزنجبيل مسحوق ناعما ويرش عليه قدر عشره دراهم خل جيد
ويذر عليه خمسون درهما سكر ثم يلقي عليه كف من العناب
الطري ونصف كف لوز حلو مقشر ويصبغ بزعفران
ويرش علي راس القدر يسير ما ورد وتمسح جوانبها بخرقه
نظيفه وتترك حتي تهدا علي جمر النار ساعه ثم ترفع ❊

فالوذجيه صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر صغارا
مستطيلا ثم تسلي الاليه وتري فيها ويعرق بملح فيه درهم
وكسفره يابسه معه ويجعل عليه غمره ما وقطعه دارصيني

[illegible]

٢٢

ويطبخ حتي ينضج ويبقي اللحم موردا لا قحلا ثم يلقي عليه سكرا
مدقوقا وعسلا بحسب الحاجه ويصبغ بالزعفران ويلقي فيه
كف لوز حلو مقشرا ثم لا يزال يحرك حتي ينعقد ويترك
حتي يهدا علي النار ساعه ويصف عليه السنبوسج المقلو
الابيض المحشو باللوز والسكر ثم يرش علي راس القدر
قليل ما ورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفه ثم ترفع ٥

بندقيه صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر مشرحا
قطعا صغارا وتسلي الاليه ويطرح اللحم الاحمر في الدهن
ويلقي عليه نصف درهم ملح ومثله كسفره يابسه مسحوقه ناعما و
يحرك حتي يتعرق ثم يجعل عليه غمره ما حار ويلقي فيه
اوراق كسفره خضرا وكف حمص مقشور مرضوض ثم يوخذ
كف حمص مسلوق فيرض في الهاون ويدق اللحم الاحمر
بالابازير ناعما ويعمل منه كببا في وسط كل واحده
قليل من ذلك الحمص المجروش ويكبب كالبنادق ويلقي
في القدر فاذا قارب النضاج القي عليه نصف درهم كسفره

ومن اراد ها شديدة الانعقاد التي عمل الوكلي من السكر او العسل او قيد او اقل من النشا حمرو سائغ ما ويعقد فاذا عرفت ترتب بالسنبوسج الكلاج الابيض من النهار

بلعوقان

وكمون وفلفل ودارصيني مسحوق ناعما ثم بعد صفر البيض من
بياضه ويصفف على وجه القدر ويرش عليها يسير ماورد
ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدا على النار ساعة
وترفع :. **مقرصه** صنعتها ان يوخذ اللحم الاحمر
ويقطع شرحا ثم يدق ناعما بالابازير المعروفة وتسلى
وبسير ثوم
الالية الطرية ويرمى حمها ويعمل من ذلك اللحم اقراصا
وتلقى في الدهن حتى تتورد ثم يطرح عليها غمرها ماء فاذا
غلى ونضج ونشف الماء عنه وعاد الى دهنه نثر عليه يسير
كمون وكسفره ودارصيني مدقوق ناعما ثم يترك حتى يهدا على
النار ساعة ويرفع ه **فستقيه** صنعتها ان يوخذ
صدور الدجاج فيسلق في ماء ويسير ملح ثم ينشف منه
نصف رطل
ويزال اللحم من على العظام وينسل حتى يبقى كالخيوط ويعاد
الى القدر ويصب عليه غمره ماء ثم يوخذ قدر الحاجة من
الفستق المقشور فيرض في الهاون ويلقى في القدر ويحرك
ثم يغلى عليه فاذا قارب النضاج القي عليه وزن مثلي الفستق

٢٢

سكرا ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويرفع ه
كردبه صنعتها ان يوخذ خروف رضيع
مسموط يغسل نظيفا ثم يقطع على مفاصله ويسلق في
ماء ويسير ملح وعود دارصيني فاذا خرج من القدر
ينشف من الماء ثم يوخذ من الشيرج الطري قدرا
ويترك في مقلى برام او نحاس مبيض فاذا غلى الشيرج
طرح عليه مغرفه من الماء الذي سلق فيه الخروف ثم يوخذ
ذلك اللحم فينحى من العظام ويشظى ثم يترك في المقلى و
يواصل تحريكه حتى يتعرق ثم ينثر عليه الكسفرة اليابسه
والكمون والفلفل والدارصيني المسحوق ناعما ويترك
على نار هادية مغطا الراس حتى يهدا ساعة ثم يرفع .
قليه الشوا صنعتها ان يوخذ الشوا البارد
البايت ويقطع صغارا ويوخذ الشيرج الطري فيلقى
في المقلى حتى يغلى ثم يطرح الشوا عليه ويحرك فاذا ذاب .
دهنه القي عليه كسفره وكمون ودارصيني مسحوق ناعما .

ومن اراد ها بحمضة رش عليها يسير من خل مصبوغ
بزعفران وصف على وجهها عيون البيض ومن اراد
جعل عوض الخل ما الليمو ولا يترك عليه بيض ويترك على
النار وهي لينة ساعة حتى تهدا ثم ترفع ٥

فصل واما طبائخ الدجاج فانها اذا
سلقت تقطع على مفاصلها وتعرق في الشيرج الطري
بالكسفرة اليابسة والمصطكي والدارصيني فان كانت
من الحوامض ترق بعد التعريق اما بماء السماق او حب
الرمان او ماء الليمو او الحصرم او كلاهما من كبين او الخل
والسكر في الزيرباج ثم يدق اللوز الحلو المقشور ناعما
ويربا بالماء ويطرح في القدر ويرش عليه ماء ورد ويفرك
في رأسه طاقات نعنع يابس ما عدا الزيرباج فلا يترك
فيها نعنع ٥ وان كان مصوصا فيعرق في الشيرج
بعد السلق ويطرح عليها الكزبرة والخل مصبوغ بزعفران
وفي الناس من يجعل عليها عيون البيض ٥ وان كان

مع شي يسير من ماء سلقها

بمقوزا فيطرح عليها بعد التعريق خل ومن الناس من يصفيه بالسوا
وان كان مطجنا فيطرح عليها شي يسير من ما السلق
وشي من المري العتيق واذا رفع عن النار يعصر عليه
ما الليمو الطري ويكون قبل ذلك قد طجن بالشيرج
حتى تورد ٥ وان كان مقلو فيطجن بالشيرج ويلقى
عليها شي يسير من ماء سلقها وتجعل عليها عيون بيض
وان كان اسفيذباج فاذا سلق الدجاج بالمصطكي و
الدارصيني والملح يدق اللوز الحلو ناعما ويربا بالماء
ويطرح عليه مع كف حمص مقشور منقوع وحلقة شبث و
يجعل عليه عيون البيض ٥ وان كانت خشخاشية
او فالوذجية تعرق في الشيرج ثم يلقي عليها ما سلقها ويعاد
وتساق السياقة المذكورة في الفالوذجية والخشخاشية
وان كان حلوية تعرق في الشيرج كما ذكرنا ثم يعاد
اليها ماء سلقها وتلقى عليها حوائج الحلوية وتساق
السياقة المشروحة بها ٥ ولا تخلى طبائخ الدجاج

من الكسفره اليابسه ولا يكون فيها البصل ولا الثوم
البته وهذا منتهى الجهد في صنعه طبيخ الدجاج فاعرف ذلك

الباب الرابع

في الهرايس والسوذبات وما يجري مجرى ذلك

هريسه صنعتها ان يوخذ من اللحم السمين سته
ارطال فيقطع قطعا متطيله وتلقى في القدر ويوقد
تحتها حتى تقارب النضاج ثم تخرج فيزال اللحم عن العظم
وينتشل ويعاد الى القدر ويوخذ من الحنطه الجيده النقيه
المقشوره المنقاه المدقوقه المغسوله اربعه ارطال فتطرح
عليها ثم يوقد تحتها وقودا متصلا من اول الليل الى الربع
ولا يزال يحرك ثم تنزل على نار جيده ويطرح فيها دجاج
مقطع على مفاصله وعيدان دارصيني وتترك الى نصف
الليل ثم تضرب ضربا جيدا حتى تنعقد انعقادا سلسا
ويلقى فيها من الملح حسب الحاجه وان احتاجت الى ماء
فزادها ماء حارا وتترك الى الفجر ثم يعاد ضربها ثم ترفع

وتسلى الاليه الطريه وتجعل على وجهها اذا غرفت ويلقى
عليها ايضا الكمون والدارصيني المدقوقين ناعما كل واحد
بمفرده وتوكل بالمري العتيق وما الليمو الطري ٥
وعملها في التنور خير من عملها على كانون **هريسه**
الارز وتسمى العربيه وصنعتها ان يقطع اللحم
السمين مستطيلا ويفعل به كما تعمل في هريسه
الحنطه الا انه يكون عوض الحنطه الارز المدقوق
جريشا واذا طرح فيها على اللحم يساق السياقه المذكوره
في هريسه الحنطه واذا غرفت يجعل على وجهها
دهن الدجاج المسبوك ويذر عليه السكر ٥
سوذبيه صنعتها ان يوخذ خمسه ارطال
لحم ويقطع اوساطا ثم يغسل ويلقى في القدر ويغمر
ماء ويترك ملح وعود دارصيني ويغلي ثم ترمى رغوته
ويلقى عليه كسفره يابسه ويوخذ رطلين حنطه ملقوه
منقاه مقشوره فتغسل وتلقى في القدر ويلقى عليها

طاقات شبث ويعدل ملحها ويغطي راس القدر ويملأ
ماء بحيث يبقى منها اربع اصابع وتحط في التنور الي
بكرة ثم ترفع ويعمل تحتها ثرده ويذر عليها الكمون
والدارصيني المسحوق ناعما وتستعمل ٥ **كبيس**
وصنعته ان يقطع اللحم السمين وسطا ويغسل ويلقى
في القدر وعليه كف حمص وكف حنطة مقشورة وملح
حسب الحاجة وعيدان دارصيني وكسفرة يابسة وكمون
مع ومصطكي وطاقات شبث ويكثر ماؤه ويجعل اللحم
اطراف حمل حولي ويحط القدر في التنور من اول
الليل الي بكرة وترفع ويثرد تحتها ثرده يذر عليها
الكمون والدارصيني المسحوق ناعما وتستعمل ٥
سختور وتسمى كببا وصنعتها ان يقطع
اللحم السمين صغارا وتوخذ اجواف الغنم وتغسل اللطاف
بالماء الحار والصابون مرة وثانيه بالماء الحار وورق
الاترج وثالثه بالماء والملح الي ان تنظف ثم يطلي باطنها

وظاهرها بالزعفران وماء الورد ثم يدق اللحم الاحمر بالابازير
ويعمل منه كببا لطافا وتلقى على ماء حار حتى تجمد ثم ترفع
ربع وتلقى على ذلك اللحم المقطع ثم يوخذ بقدر اللحم من بيض ارز
وبقدر ربعه حمص فيغسل مرات ثم يخلط باللحم المذكور
ويلقى عليه بقدر الحاجه ملح واعواد دارصيني مسحوقه سحقا
رقيقا ويصبغ الجميع بالزعفران ويذر عليه الكسفرة اليابسة
والكمون والمصطكي والفلفل والدارصيني والزنجبيل
المسحوق ناعما وفي الناس من يضيف الي ذلك دجاج
مسموط مقطع علي مفاصله ثم توخذ تلك الاجواف
فتقطع وسطا وتحشى من ذلك اللحم وتجمع وتخيط
بخيط كتان او تعمل بخلال من عود يابس وتصف في
القدر وتغمر بالماء والملح والابازير المذكورة ويصبغ الماء ايضا
بيسير زعفران ويجعل فيه قطع لحم سمين مشرحة رقيقا
ويراد ماؤها بعد الغليان حسب الحاجه ثم يجعل في التنور من اول الليل
ويغطي راسها الي بكره ثم ترفع وتستعمل ٥ ومن اراد

ومن اراد ها بغير اجواف جعل ذلك اللحم ولايه والحمص
الموصوف في قدر ضيقة الراس وتركه في التنور والماء
اكثر منه باربع اصابع فاذا غلى عليه تحرك ويغطي راس
القدر ويترك في التنور الى بكرة ثم تنزع ٥ ٧

طفشيل صنعته ان يقطع اللحم السمين قطعا
مستطيلة ثم يطرح في القدر ويجعل عليه غمره ماء ثم
اذا غلى تزال رغوته ويوخذ الباذنجان فيقشر من قشره الا
سود ويقطع نصف قطعه ويشق صليبا ويترك في القدر
ويقطع شي يسير من بصل وكراث كبار ويلقي وان لم يكن
اوان الباذنجان جعل عوضه الجزر مقشر مقطع مستطيلا
ثم يلقى عليه من الكرفس الطري حسب الحاجة وطاقات
نعنع طري ويزاد بقدر الماء خلا ويلقي فيه المصطكي و
الكسفرة والدارصيني والفلفل والزنجبيل مسحوقا ناعما كل
ذلك سوى الدارصيني وتصبغ بالزعفران ويجعل في التنور
ويغطى راس القدر الى بكرة ثم ينزع ٥ **اكارع**

الاكارع تحلق من حمل حولي فتغسل نظيفا وتجعل في القدر
وعليهما من الماء ما يغمرها ثلث دفعات ويترك عليها كف
حمص مقشور وملح بقدر الحاجة ومصطكي وكسفرة يابسة
وكمون مدقوق ناعما وقطع دارصيني وتجعل القدر الى التنور
من اول الليل الى بكرة مغطاة الراس ثم تنزع وتستعمل

عدس تنوري يقطع اللحم السمين قطعا مستطيلة
وتجعل في القدر ويلقى عليه السلق مغسولا ويوخذ العدس
فينقى ويغسل ويجعل في القدر ويملا ماء بحيث يبقى منها
اربع اصابع ويترك في التنور ويغطا راسها الى بكرة ثم ينزع
ويلقى فيها الكسفرة والكمون ويدق شي من الثوم ويلقى فيها
ثم يذر على وجهها الدارصيني المسحوق ناعما ويوكل بالليمو
الطري وان لم يكن اوانه فالليمو المملوح ٥ **سكباج**
تنوريه هذه تعمل بان يقطع اللحم ويلقى في القدر ويجعل
معه الابازير والتوابل ويحل الدبس بالخل ويصبغ ذلك
جميعه بالزعفران ثم يجعل لحمها ويحط الى التنور مغطا ٥

[illegible]

الراس من اول الليل الى بكرة ثم ترفع ٥

الباب الخامس

في المطجنات والبوارد والمقلوبة والسنبوسج

مطجن يوخذ جدي رضيع ويسمط ثم يغسل جيدا
ويقطع على مفاصله ثم يسلق في الخل وينشف بعد سلقه
ويقلى في الشيرج الطري ويجعل عليه كسفرة يابسة وكمون
ودارصيني مسحوق الجميع ناعما ثم اذا تورد يخرج من المقلى
ويجعل في المري العتيق ويذر عليه الكسفرة والدارصيني
المسحوق ناعما ويعصر فوقه ماء الليمو الطري ويرفع ٥

صفة اخرى ناشفة يسلق جدي مقطع على
مفاصله في الخل ويقلى بالشيرج ويذر عليه الكمون والكسفرة
والدارصيني المسحوق ناعما ٥ ومن اراده ساذجا سلقه بالماء
وقلاه بالشيرج وذر عليه الابازير المذكورة حسب ٥

مصوص يوخذ جدي رضيع فيسمط ويقطع على
مفاصله ويسلق نصف سلقه بالماء ثم يخلع الشيرج الطري

في القدر ويخرط اوراق الكرفس وتلقى في الشيرج فاذا
تعرق يطرح الجدي في القدر ويلقى فوقه من الخل الجيد
ما يغمره ثم يصبغ بالزعفران ويترك على النار حتى يهدا
ويكمل نضاجه ويرمى شي يسير من مصطكى ثم يرفع ٥

مقلوبة يوخذ اللحم الاحمر فيشرح ثم يدق
بالساطور ويحول الى الهاون فيدق ناعما مهما امكن ويوخذ
الساق الجديد فيسلق بماء ثم يصفى بعد ان يمرس جيدا
ويجعل ذلك اللحم المدقوق فيه ويسلق الى ان ينضج ويشرب
ماء الساق جميعه ويكون الماء غمره مرتين ثم يرفع من القدر
ويرش عليه يسير ماء الليمو ويبسط حتى ينشف ثم يذر عليه
من الابازير المدقوقة ناعما الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل
والدارصيني وطاقات نعنع يابسة ويوخذ الجوز يدق فيه يسيرا
ويضاف اليه ويوخذ البيض فيكسر ويلقى عليه ويخلط به
جيدا ثم يقلى في مقلى لطيف حديد او نحاس اقراصا بالشيرج
الطري واذا نضج وجه منها اقلب الوجه الاخر ثم يرفع ٥

سنبوسج واما السنبوسج فهو ان يوخذ اللحم الموصوف في عمل المقلوبه ويقطع الخبز الرقيق المتخذ لذلك ويحشي باللحم المذكور بعد ان يقطع سيورا ويعمل مثلثا ثم يلصق بيسير عجين ويقلي في الشيرج ثم يرفع

واما الذي يسمي المكلل فهو ان يحشي عوض اللحم بالسكر واللوز المدقوق ناعما المعجون بماء الورد واما بالحلوا الصابونية ويقلي بالشيرج وفي الناس من يخرجه من الشيرج يجعله في الجلاب ثم يرفعه منه يتركه في السكر المدقوق ناعما المطيب بالمسك او الكافور لمن اراده ه

مقلوبه الشوا صنعتها ان يوخذ الشوا البارد فيدق بالساطور ناعما ويجعل عليه الابازير المعروفه وقلب الجوز ويساق السياقه المذكوره في عمل المقلوبه بالبيض ايضا ومن ارادها محمضه رش عليها يسير ما الليمو ه

مفركه توخذ كبود الدجاج وقوانسها فتغسل وتسلق في ما او يسير ملح ثم تخرج وتقطع قطعا صغارا

ثم تخلط بمح البيض ويجعل عليها من الابازير الموصوفه قدر الحاجه وتقلي في مقلي بالشيرج ويواصل تحريكها ومن ارادها محمضه ترك عليها يسير من ما الليمو الصافي وان اريدت ساذجه لم يترك عليها ما الليمو ولا بيض ه

برماورد صنعته ان يوخذ الشوا الحار الذي قد فتر وهجه ويقطع ويجعل عليه ورق النعنع ويسير من خل خمر وليمو مملوح ولب جوز ويرش عليه يسير ما ورد ويدق بالساطور دقا ناعما ولا إلي يزال يسقي خل ان يشربه جيدا او يوخذ الخبز السميذ الفايق الملبب فيخرج لبابه ثم يحشي من ذلك الشوا حشوا جيدا ويقطع بالسكين قطعا متوسطه مستطيله و يوخذ من كن فخان يبل بالماء وينشف ويرش فيه ماورد ثم يفرش فيه نعنع طري ويعبي فيه بعضه فوق بعض ثم يغطي ايضا بشي من النعنع ويترك ساعه ويستعمل ويوكل ايضا بانا فيكون طيبا ه

بيض مطجن

يوخذ البيض المسلوق يقشر ويقلى في الشيرج ثم ينثر عليه
الكسفرة والدارصيني والكمون المسحوق ناعما ثم تخرج
من المقلى فتجعل في المري العتيق ويذر عليه من تلك
الابازير فان لم يوجد مري فيترك في المقلى بعد اخراج
البيض عنه قليل ماء وملح ودارصيني فاذا غلى يسكب على
البيض المذكور وقد يطجن على صفة اخرى وهو ان
يقلى عيونا من غير ان يساق ويرمى عليه شي من تلك الا
بازير ويرش عليه المري :: **بيض مصوص**
يوخذ الشيرج الطري ويطرح في القدر ويغلى عليه ثم
يجعل فوقه الكرفس فاذا انطجن يذر عليه شي من كسفرة
وكمون ودارصيني مسحوق ناعما وقليل مصطكى ثم يسكب
عليه الخل حسب الحاجة ويصبغ بيسير زعفران فاذا
غلى حق غليانه يكسر عليه البيض عيونا فاذا جمد يرفع ٥

الباب السادس

في ذكر السموك وما يعمل منها ٥

السمك منه طري ومملوح ونحن نذكر من ذلك ما وقع
الاختيار عليه :: فصل في السمك الطري والوانه
سمك مشوي يوخذ السمك الطري فينحت
قشره بالسكين نحتا جيدا ثم يشق جوفه ويغسل
غسلا جيدا وينشف من الماء ويوخذ السماق فيدق
ناعما ويرمى حبه ويوخذ مثل نصفه صعتر يابس ويدق
ايضا ومثل ربعه ثوم مقشر مدقوق ناعما ويوخذ
مثل نصف الجميع لب جوز فيدق ويخلط الجميع وينثر
عليه شي من الكسفرة والدارصيني والكمون والمصطكى
مسحوق ناعما ويعجن بالشيرج الطري ويعدل ملحه
ويطلى السمك بالشيرج والزعفران المداف بماء الورد
باطنه وظاهره ويحشى جوفه من ذلك الحشو الموصوف
ويربط بخيوط قوية كتان ويجعل في سيخ حديد
ويحط في التنور على نار هادية غير ملتهبة ويغطى راسه
بعد ان يعلم نضاجه ثم يرفع ويوكل حارا او باردا ٥

سمك مقلو يؤخذ سمكة طرية فتشق وتغسل
غسلاً جيداً ثم تقطع قطعاً متوسطة ويدق الثوم والصعتر
والأبازير المعروفة وتحشى به ثم تطوى القطعة على ذلك الحشو
وتصبغ بالزعفران وتقلى بالشيرج الطري ثم تخرج بعد
نضاجها من المقلى فتجعل في المري العتيق وفي الناس من يجعل
منها شيئاً محشواً بحشو السمك المشوي كما وصفنا ٥

سمك مسكبج يقطع السمك الطري أوساطاً ويقلى
بالشيرج ويذر عليه كسفرة يابسة صحاحاً قليلاً يسيراً ثم
يرمى في خل خمر صبغ بالزعفران وفيه أوراق كرفس ٥

سمك مقور يقطع وسطاً ويغسل وينزع عظمه
ويقلى بالشيرج ويجعل عليه أطراف طيب مدقوقة ناعماً
ثم يجعل في خل ومري يكون المري ضعفي الخل ٥

مالح ناعم صنعته أن يؤخذ شبوط طري
فيشق جوفه ويخرج ما فيه ثم يغسل جيداً وينشف من الماء
ويملح ملحاً كثيراً جيداً ويلف في قطعة كتان ويدفن ثم يحط في

غرفة أو موضع حار لا يغيره هواء نصف نهار أو أقل أو أكثر
ولكن يعتبر صيفاً واعتبار صلاحه بأن يمس بالإصبع فإن
كان لحمه قد لان من تحت جلده يخرج من الكسل ثم يغسل
غسلاً جيداً ويداف الزعفران بماء الورد ويطلى جميعه باطناً
وظاهراً ثم يؤخذ الكمون والكسفرة والدارصيني المدقوق ناعماً
مع شيء من أطراف الطيب ويشق فيه شقوقاً دقاقاً ويعمل
فيها من ذلك ويذر في جوفه منه أيضاً ثم يجعل في مقلى نحاس
مبيض أو برام ويسكب عليه من الشيرج ما يغمره ثم يترك في
تنور على نار هادئة ويغطى ليلة فإذا شرب الشيرج و
نشف عنه وتورد يرفع وهو يؤكل حاراً وبارداً ويؤكل
مع الباذنجان المقلو ومع الكامخ الريحاني

فصل في السمك المملوح والوانه من ذلك ٥

سمك مقلو بخل وزهش صنعته أن يؤخذ السمك
المملوح فيغسل بالماء غسلاً جيداً ثم ينشف ويقلى بالشيرج
ويطرح عليه في المقلى كف كسفرة يابسة صحاحاً ثم يؤخذ من الخل الجيد

قدر الجلجلة ويجعل على الزهشي ويذاف باليد ويسقى من الخل
قليلا قليلا حتى يبقى له قوام حسب الارادة من الرقة والثخانة
ومن احب جعل فيه شيئا من الخردل المدقوق ناعما وقد يعمل
بغير ذلك ثم تخرج المالح من المقلى حارا فيترك فيه ويسكب
عليه ما بقي في المقلى من الشيرج مع الكسفرة المذكورة وينثر
عليه كمون وكسفرة ودارصيني مدقوق ناعما وجوز ويوكل
حارا وباردا ه **مالح بلبن** يوخذ السمك المملوح فيغسل
ويقطع على ما وصفنا ويقلى بالشيرج ويخرج حارا فيطرح في
لبن قد جعل فيه الثوم المدقوق وينثر عليه الكمون والكسفرة ودارصيني
مدقوق ناعما ويوكل حارا وباردا ه **مالح مقلو ساذج**
يقلى بالشيرج وتذر عليه الابازير المذكورة المدقوقة ناعما ه
مالح بكزبر يقلى السمك المملوح بعد غسله بالشيرج الطري
ومعه الكسفرة ويخرج حارا فيطرح في الخل المصبوغ بالزعفران
مالح بخل وخردل يقلى بالشيرج كما وصف ويخرج من
المقلى ويترك في خل قد جعل فيه الخردل المدقوق ناعما وشي

من الكسفرة المدقوقة ناعما ويصبغ الخل بشيء من الزعفران
فصل في الطريخ وما يعمل منه الوصف المشهور
بين الناس ان يقلى ويكسر عيون البيض عليه ومن الوانه ه
مقلوبة الطريخ يوخذ الطريخ فيقلى بالشيرج ثم يخرج
فيجعل في صحن حتى يبرد ثم تقطع رؤوسه واذنابه وتخرج
سلسلته وتنقى عظامه وشوكه و[illegible] في تنقيته مهما
امكن ويفتت لحمه ويبسط ثم يذر عليه الكسفرة اليابسة و
الكمون والكرويا والدارصيني ويكسر البيض ويرمى عليه
ويخلط به خلطا جيدا ثم يقلى بالشيرج في مقلى المقلوبة
كما تقلى المقلوبة حتى تتورد جانبيها وترفع ه **مفركة**
وهي ان يقلى الطريخ وينظف من العظام كما ذكرنا وتذر عليه
الابازير ويكسر فوقه البيض ويقلى بالشيرج في مقلى
كبير ولا يزال يحرك حتى تتورد مثل المفركة التي تقدم ذكرها
طريخ محشي يقلى الطريخ بالشيرج وتنقى عظامه كما
تقدم ويرمى عليه الابازير ثم يوخذ الخل الجيد ويذاف بالزهشي

كما تقدم في عمل المالح ويجعل في المقلي شيرجا ويعاد الطبيخ
إليه ويرمى عليه كف كسفرة صحاحا ثم يقلى قليا ثانيا ويلقى في
الخل والرهشي ويترك في المقلي يسير من الشيرج ويخلع ويسكب
عليه ومن أحب أن يجعل عليه لب جوز فعل وسمسم مقشور

الباب السابع

في المخللات والأصباغ والمطيبات

وهي أنواع كثيرة تستعمل بين الأطعمة لتغسل دهانتها من الفم
وتشهي وتهضم الطعام وتمري الآكل ونذكر منها ما
وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول

فصل في المخللات ه نعنع مخلل يؤخذ
النعنع الطري الكبار الورق فينظف ورقه من عيدانه
ثم يغسل وينشف في الظل وتذر عليه الأفاويه الطيبة
ومن أحب أن يضيف إليه ورق كرفس وأسنان ثوم مقشر
ويجعل في برنية زجاج ويغمر بالخل الجيد ويصبغ بيسير
زعفران ويترك إلى أن يشرب الورق حموضة الخل وتنقطع حدته
ويستعمل

باذنجان مخلل يؤخذ الباذنجان الأوساط فيقطع
نصف أقماعه وورقه ثم يسلق نصف سلقه في ماء وملح و
يرفع وينشف من الماء ثم يشق صليبا ويحشى بورق الكرفس
الطري وطاقات يسيرة من نعنع وأسنان ثوم مقشرة
ويعبى بعضه على بعض في برنية زجاج ويذر عليه شيء من
الأفاويه وأطراف الطيب مسحوقة ناعما ويغمر بالخل الجيد ويترك
إلى أن يستحكم نضاجه ويستعمل **لفت مخلل**
يؤخذ اللفت الأوساط ويقشر ثم يقطع قطعا صغارا ثم
يذر عليه يسير ملح ويتبين بعده شيء من أطراف الطيب والأفاويه
ويعرك في ذلك باليد عركا جيدا ثم يؤخذ قدر الحاجة
من الخل ويجعل في كل رطل أوقيتين من العسل ويصبغ
بقليل زعفران ويجعل على اللفت غمره من الخل والعسل
ويحط في برنية زجاج ويسد راسها إلى أن ينضج ويستعمل
وأما المحلا فإنه يقطع ويسلق في ماء وملح سلقة خفيفة
ويذر عليه شيء من أطراف الطيب ويغمر بالخل فإذا نضج يستعمل

باذنجان محشي صنعته ان يوخذ الباذنجان فيقطع
اقماعه واوراقه ويسلق في ما وملح سلقة خفيفة ثم يخرج
وينشف من الماء ويقطع قطعا صغارا ويذر عليه يسير ملح
وشي من الافاويه واطراف الطيب ثم يوخذ حب رمان جيد
فيدق ناعما ويمرس بخل جيد ويصفى ويرمى بثفله ويجعل
ذلك الخل على الباذنجان المذكور ويخلط به ثم يوخذ لب
جوز ولوز فيدق ويجعل معه سمسم مقشور وحمص ثم جريشا
يجعل في دست نحاس قليل شيرج فاذا غلى يلقى عليه اللوز
والجوز والسمسم ويحرك تحريكه ثم يلقى على ذلك الباذنجان
مع الشيرج ويحط في برنيه زجاج ويذر على راسها شي
من اطراف الطيب المسحوقة ناعما ويستعمل بعد ايام ٥
واما الخيار والقثا والبصل وغيره ذلك مما يراد تخليله فانه
يجعل في الخل حسب حتى يلين وينضج ويستعمل ٥

فصل في الصباغ باذنجان بلبن

يوخذ الباذنجان الاوساط فيقطع اوراقه ونصف اقماعه

ويسلق في ما وملح نصف سلقة ثم يرفع وينشف جيدا
ويطرح في اللبن والثوم ويقلع الشيرج الطري بيسير من
من كمون وكسفره ويلقى عليه ويذر عليه شي من اطراف
الطيب والشونيز ويستعمله ٥ **قرع بلبن**
يوخذ القرع ويقشر ويرمى لبه وحبه ويقطع صغارا ثم
يسلق في ما وملح حتى ينضج ويخرج من الماء وينشف فاذا
نشف جعل في اللبن الفارسي الذي قد خلط معه الثوم
المدقوق ناعما ويذر عليه الشونيز ويستعمل ٥
سلق بلبن يوخذ السلق الكبار الاضلاع يقطع
اطراف ورقه ويقطع قطعا مقدار شبر ويغسل ثم يسلق
في ما وملح حتى ينضج ثم ينشف من الماء ويجعل في اللبن
الفارسي والثوم ويذر عليه شي من الشونيز ويستعمل ٥
شيراز بقول هو صباغ طيب يشهي ويمري
وصنعته ان يوخذ النعنع والكرفس وكراث البقل
فيخرط ورق الكرفس والنعنع ويقطع الجميع بالسكين دقاقا

ينفع العين لما كان ويولد
بلغة العين وبلين عادته
الكود واولد النبو
والنرب عن الطعام

ويدق في الهاون ثم تخلط بالشيراز خلطا جيدا ويذر
عليه يسير ملح قدر الحاجة وخردل مدقوق ناعما ويذر
على وجهه لب جوز مدقوق جريشا ويستعمل وان لم
يوجد الشيراز فيكون عوضه اللبن الماست يصفى من الما
الذي يكون فيه ويخلط معه يسير لبن حامض ويعمل ه

اسفاناخ مطجن يوخذ الاسفاناخ فيقطع اسفل
عروقه ويغسل ثم يسلق في ما وملح سلقه خفيفه وينشف
من الماء ثم تخلع الشيرج ويطرح فيه ويحرك الى ان تفوح
رايحته ثم يلف بيسير ثوم ويجعل فيه ويذر عليه كمون
وكسفره يابسه ودارصيني مدقوق ناعما ويرفع ه

فصل في المطيبات من ذلك كامخ زنجال

يعمل منه اصنافا على قانون واحد ويختلف بحسب ما يترك
فيه من التوابل   وصنعته ان يوخذ اولا ظرف يقطين
كبير قد نظف جميع ما في جوفه من شحمه وحبه فينقع بالماء بابس
ساعتين ثم ينشف جيدا ويترك فيه خمسة ارطال لبن حامض

وعشرة ارطال لبن حلو ورطل ونصف ملح مسحوق ناعما ويحرك
ثم يغطى راسه ويترك اياما في الشمس الحادة ويبدا في
عمله في حزيران اول القيظ ثم يطرح عليه بكرة كل
يوم ثلثة ارطال لبن حلو ويحرك بكرة وعشية وكلما نقص
يزاد لبن الى اول آب ويوخذ ورق نعنع وشونيز و
اسنان ثوم مقشرة يطرح فيه ويحرك ويزاد لبن حلو عند
نقصانه على العادة الى نصف ايلول ويغطى راسه الى اول
تشرين ثم يرفع من الشمس حتى يجمد ويستعمل ه
واما انواعه فمنه ساذج لا يجعل فيه توابل البتة ∴
ومنه لون آخر يجعل فيه شونيز وثوم ∴ ولون آخر
يجعل فيه اوراق الورد اليابسة الاحمر مقطوعة الا قماع

زيتون مبخر يوخذ الزيتون عند ادراكه
فراجبه اخضرا او مراجبه اسودا والاخضر للتبخير اطيب
فيرض ويجعل عليه ملح بقدر الحاجة ويقلب في كل يوم
الى ان يزول مرارته ثم يجعل على طبق من عيدان مشبك

يوما وليلة حتى ينشف من المائية التي فيه ثم يدق الثوم المقشر
والسعتر اليابس دقا ناعما ويوخذ منه قدر درهم ونواه
ونواه زيتونه وقطنه مغموسه في الشيرج وقدر درهم لب
جوز ويترك على نار هاديه ويجعل ذلك عليها ثم يجعل
الطبق المشبك الذي فيه الزيتون على كانون قد طرح
فيه هذا البخور الموصوف ويسد بابه ويطبق على الزيتون
قدح او طبق ليلا يخرج البخار منه ويحرك مرارا حتى يدور
البخور فيه ويبقى نهارا كاملا ثم يرفع ويطرح عليه شيرج
ولب جوز مدقوق جريشا وسمسم مقشور محمص والثوم
والسعتر المدقوق ناعما ثم يخلط بذلك جميعه جيدا ويترك
في برنيه زجاج او فخار مدهونه اياما مغطا ثم يستعمل

خل وخردل

يوخذ اللوز الحلو فيقشر ويدق
ناعما ثم يربا بالخل الثقيف حتى يرق ويدق الخردل
ناعما ويخلط به حسب الارادة مع شي من اطراف طيب و يستعمل

ملح مطيب

يوخذ الملح الذراني الجاف الصافي

ويجعل في جرة فخار جديده ويسد راسها ثم تترك في تنور
حار يوما كاملا وتخرج منه فاذا برد يطحن طحنا ناعما
ثم يوخذ الكسفره والسمسم والشونيز والشهدانج والخشخاش
والكمون والرازيانج وورق الحلتيت والانيسون
يحمص الجميع ويخلط به وقد يصبغ الملح بعد طحنه بان
يجعل في ماء فيه زعفران يوما وليلة ثم ينشف من الماء
ويعاد طحنه وقد يصبغ كذلك بماء السماق وبالاتريقون
ويزاد اخضرا بماء السلق

باقلا بخل

يوخذ الباقلا الاخضر عند ما تخشن فيقشر قشره الفوقاني
ثم يسلق في ما وملح الى ان ينضج وينشف ويذر عليه شي
من الكزبرا والدارصيني المدقوق ناعما ويسكب عليه
شي من الشيرج ثم يجعل عليه غمره خل جيد ويستعمل

الباب الثامن في
الجواذيب والاخبصه وما يجري مجراها

جوذاب الخبز

يوخذ لباب الخبز الخمير فينقع

[illegible]

مع ماء او في لبن حليب حتى يختمر ويجعل تحته وفوقه السكر
واللوز المدقوق ناعما ويصبغ بالزعفران ويترك على النار
الى ان تفوح رايحة نضاجه ويحرك ثم يرفع ويذر عليه عند
غرفه السكر الطيب المسحوق ناعما ٥ **جوذاب**
القطايف يوخذ القطايف المحشو باللوز والسكر المقلو
فيعبى في دست برقاقين ويجعل تحت الدجاج ويجعل
بين كل ساقين سكر ولوز مقشر مدقوق ناعما مطيب
كحشو القطايف ويصب عليه الشيرج الطري ومن اراد
جعل عليه لبن حليب وزاده سكرا فاذا انضج وفاحت رايحته
يرفع ٥ **جوذاب خبز القطايف** يوخذ من خبز
القطايف حسب الحاجة ويرش في الدست قليل ماء ورد
ويبسط فيه الخبز ساقات بين كل ساقين اللوز والسكر
او الفستق المدقوق ناعما ويرش عليه ماء ورد فاذا كمل
الخبز في الدست يصب عليه قليل شيرج طري ويغمر
بالجلاب ثم يعلق عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران

فاذا انضج يرفع وقد يعمل على بالقطايف الصغار المحشو على
هذا الوجه ٥ **جوذاب الخشخاش** يوخذ من
السكر النقي رطلين فيعمل جلابا رقيقا ثم يطرح عليه ربع
سميذ ونصف ربع خشخاش ويصبغ بالزعفران ويعقد
ومن الناس من يجعل عليه عسلا فاذا انعقد جعل بين رقاقين
ويعلق عليه الدجاج السمين المزعفر ٥ **جوذاب**
خبيص اللوز يوخذ خبيص اللوز ويعمل على هذا الوصف
جوذاب التمر يوخذ من التمر البرني اربعة ارطال و
يجعل في دست ويوقد تحته حتى ينضج ثم يمرس باليد
مرسا جيدا ويصفى على منخل ثم يرد الى الدست ويطرح
عليه نصف رطل سكر وربع رطل عسل ونصف درهم زعفران
ورطل لباب الخبز المفتوت ورطل شيرج وربع رطل
جوز مقشر ويحرك حتى يقارب النضج ويعبى بين رقاقين
وقد يزين باللوز فيكون عصيدة التمر وقد يعمل بغير
سكر ولا عسل ٥ **جوذاب الرطب** يوخذ

دست نحاس مبيض فيرش فيه قليل ماورد ثم يبسط فيه
رقاقه ونصف عليها من الرطب الجني الخاستوي فرشه
ثم ينثر عليها لب فستق ولوز مدقوق ناعما وخشخاش محمص
فرشه ثم يعاد الرطب وفوقه كما ذكر الى ان يبقى من الدست
نصفه وتكون الفرشه الفوقانيه من اللوز والفستق ثم
يسكب عليه قدر نصف رطل جلاب واوقيه ماورد قد
اذيب فيه نصف درهم زعفران ويغطى برقاقه ويعلق عليه
دجاج سمين قد حشي جوفه بالسكر واللوز والفستق
المعجون بماء الورد المطيب ويزعفر باطنه وظاهره فاذا
استحكم نضاجه رفع

صفه جوذاب اخر

يوخذ لباب الخبز السميذ فيعرك باليد فركا جيدا ثم يجعل
في دست نحاس مبيض ويخلط به اللوز والفستق المدقوقين
ناعما وينثر من خشخاش محمص ويصب عليه اوقيه ماورد
قد اذيب به ثلث درهم زعفران ويطرح عليه غمر جلاب
فان اراد طرح عليه سكرا او عسلا يحلوا ويعلق عليه دجاج

سمين محشو كما تقدم ذكره الى ان ينضج ويرفع ويستعمل
وظاهر تعليق الدجاج على الجواذيب هو ان يعلق في التنور
ويرصد فاذا قارب ان يجري دهنه طرح الجوذاب تحته

فصل في الاخبصه صفه خبيص

يوخذ لب سميذ (وخبز) مفروك كالفتيت نصفه رطل وشيرج ربع
رطل يجعل الشيرج في دست نحاس مبيض (ويغلى) وينثر عليه
الخبز المذكور قليلا قليلا ويحرك على نار هاديه ثم يلقي
عليه سكرا نقيا مدقوقا منخولا ويحرك ويترك رطبا
ويغرف وينثر عليه السكر

صفه اخرى

يوخذ رطل شيرج ويطرح عليه نصف رطل ماء وصف درهم
زعفران ويداف باوقيه ماورد ورطل عسل في موضع
واحد (ويغلى) ويحرك باسطام حتى يطلق الدهن وعن اراد
طرح فيه كفا من الخشخاش وخمسه دراهم فستق مقشر
ويغرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعما

صفه اخرى

يوخذ رطل شيرج ويجعل عليه

اجود ما كان بالباب النضيج وهو كار وهوا والروح من الغالوذج واصلح للدماغ ... ويصلح الكبد ... ويفسد المعده ... والاسحار ...
ومن الناس من جعل عوض السيرج ... طيب ...

وزيع ... الرقيق السميذ ...

مِن الدقيق السميذ المحمص رطل ويغلي ويحرك حتى تفوح
رائحته ثم يطرح عليه ثلث رطل سكر محلولا او عسل
او دبس ثم يطبخ بنار هادية ويحرك باسطام حتى يقذف
دهنه ويرفع فان كان سكريا جعل تحته وفوقه السكر
المدقوق المطيب بالكافور ٥

خبيص اللوز

يوخذ لوز حلو مقشر مدقوق ناعما رطل وثلثة ارطال
سكر يجعل في دست ويذوب باوقيتين ماورد
فاذا ذاب وبدا بالانعقاد طرح عليه اللوز المدقوق وحرك حتى
ينضج ويغرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعما
وقد يعمل بالفستق فيجعل على الرطل السكر اوقيتين دقيقا
ويساق العمل البسياقة المذكورة ٥

خبيص القرع

يقشر القرع وينظف من حبه ويسلق جيدا ثم يجعل
على طبق مشبك ويسحق في هاون حجر ويعصر باليد
فاذا طرح الشيرج في الدست وغلي وطرح بعده الدقيق
يطرح بعد ذلك القرع معه ثم يسقى بالجلاب الى ان ينعقد

ويرفع ٥

خبيص الجزر

يوخذ الجزر فيقشر و
يسلق ويخرج خشبه من جوفه ثم يقطع صغارا او يحق
ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع ٥

الباب التاسع

في ذكر الحلاوات واصنافها من ذلك

حلوا يابسه صنعتها ان يوخذ السكر فيحل بالماء
ويغلي الى ان ينعقد ثم يخرج من الدست فيجعل على بلاطه
ناعمه حتى يفتر حره ثم يضرب ويدخل بدله راس ناعم ويلقى
عليه ولا يزال يمد باليد ويعاد الى الوتد كذلك الى ان يبيض
ثم يطرح على البلاطه ويحشى به الفستق ويقطع شبورا
وشوابير ومن اراد صبغه الوانا بالزعفران او بالاسرنج
وقد يلت منه شي باللوز المقشر او بالسمسم او الخشخاش

صابونيه عملها ان يحل السكر ثم يرفع من الدست
ويجعل في اناء ثم يطرح الشيرج فاذا غلي طرح عليه بعض
الجلاب ولكل رطل سكر اوقيه ونصف عسل ويحرك فاذا

فاذا بان الانعقاد حط النشا والقي عليه ويحرك ثم لا يزال
يسقيه باقي الجلاب الى ان ينعقد ثم يطرح عليه لوز
مقشر مدقوق ناعما فاذا استحكم نضاجه غرف في
صحن ويبسط وينثر عليه السكر المدقوق ناعما المطيب ٥
فستقيه تعمل على الوجه المقدم ذكره الا انه
يجعل عوض اللوز الفستق ويترك على النار فضل ساعه
ثم تبسط على بلاطة ناعمه فاذا بردت تقطع شوابيرا
وينثر عليها السكر المدقوق ناعما وتسمى ايضا المقرضه ٧
مكشوفه صنعتها ان يوخذ من السكر واللوز
او الفستق والعسل والشيرج اربعة اجزا سوا
ويدق السكر واللوز ويخلطان معا ويوخذ من الزعفران
قدر ما يصبغه يداف بماورد ثم يطرح الشيرج في
الدست حتى يغلي ويفور ويجعل العسل عليه ويحرك
الى ان تظهر رغوته ويطرح السكر واللوز على العسل
ويواصل تحريكه على نار هاديه الى ان يقارب الانعقاد

هو الكنز من [illegible]

ويرفع ٥ **لوزينج** يوخذ رطل سكر فيسحق ناعما
ويوخذ ثلث رطل لوز مقشر فيسحق ايضا ناعما ويخلط مع
السكر ويعجن بماء الورد ثم يوخذ من الخبز المرقوق كخبز
السنبوسج وان كان ارق فهو اجود فيبسط الرغيف من
ذلك الخبز ويجعل عليه اللوز والسكر المعجون ثم يطوى
كالسنبوسج ويقطع قطعا صغارا ويصف ويقلى الشيرج
الطري حسب الحاجه ويجعل عليه ثم يغمس بالجلاب
الذي قد اذيب عليه ماء الورد وينثر عليه الفستق المدقوق
ناعما ٥ **فالوذج** يوخذ رطل سكر وثلث رطل
لوز فيدق الجميع ناعما ثم يطيب بالكافور ويوخذ ثلث
ثلث رطل سكر فيذاب بنصف اوقيه ماء ورد على نار
هاديه ثم يرفع فاذا فترت حرارته يطرح عليه السكر
واللوز المدقوق ويعجن به فان احتاج الى تقويه يزاد
سكر ولوز ثم يعجن عجنا قويا ويعمل منه اوساطا وبطيخا
وشوابيرا او غير ذلك ثم يصف في صحن او طبق ويستعمل

مكفن يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوزا و
فستق فيدق الجميع ناعما ويعجن بماء الورد عجنا قويا ثم
يطرح في الدست اوقية شيرج ويحل رطل سكر فيعمل نصف
جلابا فاذا غلي الشيرج يطرح عليه ثلث الجلاب ويواصل
تحريكه ثم يطرح عليه اوقية نشا محلولا ولا يحرك يزال
حتى ينعقد ثم يطرح على بلاطة ناعمة حتى يبرد ويبسط
قطعا صغارا من سعة قدر الكف ثم يجعل عليها شيئا من
ذلك السكر واللوز المعجون ويلف على هيئة الاوساط
ثم يذر عليه السكر المطيب ويرفع ٥ **برزد**
صنعته ان يؤخذ الدقيق السميذ الفائق ويعجن رقيقا
ويترك حتى يختمر ثم ينصب الدست على النار ويجعل فيه
شيرج فاذا غلي يغرف من ذلك العجين بمغرفة مشبكة
ويحرك على الشيرج بزعله بحيث كلما انقطت من العجين
نقطة في الشيرج جمدت وكلما نضج شيء بعد شيء يغرف
بمشبكة اخرى حتى ينشف من الشيرج ويؤخذ قدر

الحاجة سكرا فيذوب بماء ورد ويجعل على النار حتى يغلى
ويصير له قوام ثم ينزل من على النار ويساط وهو في الدست
حتى يبيض ثم يرمى البرزد عليه ويجعل على بلاطة ناعمة
مدهونة ويجمع على هيئة القالب ثم يقطع قطعا ويستعمل ٧
سمك واقراص يؤخذ رطل ونصف سكر ونصف رطل
لوز حلو مقشور فيدق ناعما ويطيب بيسير من المسك ويؤخذ من
العسل الجيد النقي نصف رطل فيجعل في الدست حتى يغلي و مع اوقيه ماورد
يرمى رغوته ثم يحل اوقية نشا بماء ورد ويجعل على العسل و
يحرك ساعة حتى يبدا بان يصير له قوام ثم يلقى عليه السكر
واللوز المدقوق ويضرب باسطام ضربا جيدا حتى ينعقد
ثم ينزل من على النار ويترك على بلاطة ناعمة حتى تفتر حرارته
ثم يعمل منه سمكا واقراصا في قوالب من خشب منقوشة
قد عملت لذلك بالقصد ويصف السمك في صحن والاقراص
من حوله وقد يعمل من هذا دجاجا وخرفانا وغير ذلك
من التماثيل جميعه بالقالب على نحو ما يراد وقد يؤخذ

الفستق المقشور فيجعل على وجه الاقراص المذكور وقد زر
صبغ السمك بشي من الزعفران المداف بماء الورد

الباب العاشر

في عمل الخشكنانج والمطبق والقطايف
وما يجري مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق

خشكنانج هو ان يوخذ الدقيق السميذ الفائق ويجعل على كل رطل ثلثة اواقي شيرج ويعجن عجنا جيدا قويا ويترك حتى يختمر ثم يقرص مستطيلا ويجعل في وسط كل واحد بمقدار نصفها من اللوز والسكر المدقوق المعجون بماء الورد المطيب ثم يجمع على العاده ويخبز في الفرن ويرفع

مطبق يعمل من عجين مثل عجين الخشكنانج الا انه يجعل على كل رطل من دقيقه اربع اواقي شيرج ويعمل في وسطه اذا عمل اقراصا وخبز منقوشا بقالب خشب قد عمل بالقصد بين كل قرصين قدر الحاجه من الحلوا الشادجه وهي الخاليه من اللوز والفستق القليله الشيرج

اردبين وخبز الابازير الاردبين عمله ان يجعل على الرطل من الدقيق ثلث اواقي من الشيرج الطري ثم يعمل اقراصا ويجعل في جوفها اللوز والفستق والسكر المدقوق ناعما المطيب ويجمع ويختم وليكن لها قالب كالحق ثم يخبز في الفرن ومن الناس من يأخذ من التمر قدر الحاجه فينزع نواه ويعجنه بشي من ماء الورد والسمسم والخشخاش المحمص ويجعل في جوفه ∴ واما خبز الابازير فهو ان يجعل على الرطل من الدقيق اربع اواقي شيرج ونصف ربع من السمسم المقشور ويعجن جيدا ثم يخبز في الفرن ويرفع

اقراص مكلله صنعتها يوخذ من الدقيق الفائق قدر الحاجه فيعجن متوسطا بين الرقه والثخانه ويترك حتى يختمر ثم يوخذ السكر والفستق فيدق ناعما ويعجن بجلاب ويطيب ويعمل اقراصا لطافا ويلبس من ذلك العجين ويخبز في الفرن ويوخذ نصف رطل سكر فيحل باوقيه ماورد ثم يدق نصف رطل سكر ويذر على السكر

المحلول ولا يزال يحرك حتى يصير له قوام ويفرغه في اناء ثم
تغمس تلك الاقراص فيه وهو حار ثم يذر عليها سكر
مدقوق ناعما مطيب وتترك حتى تبرد وتستعمل **قطايف**
هو الوان فمنه المحشو وهو الذي يخبز مطاولا ويجعل فيه اللوز
والسكر المدقوق ناعما ويطوي ويصف ويلقى عليه الشيرج
والجلاب وماء الورد والفستق المدقوق ناعما .: ومنه
المقلو وهو الذي يخبز اقراصا ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق
ناعما المعجون بماء الورد ثم تطوي وتقلى بالشيرج وتخرج
منه فتغمس في الجلاب وترفع .: ومنه الساذج وهو
الذي يجعل في صحن ويسكب عليه الشيرج ثم الجلاب وماء
الورد والفستق المدقوق ناعما ه **اقراص مكة**
يوخذ دقيق سميد فيعجن رقيقا ويترك حتى يختمر ويوخذ رطل
سكر وثلث رطل لوز فيدق ناعما ويعمل منه اقراصا لطافا ثم
تلبس من ذلك العجين وتقلى في الشيرج وتخرج منه فتغمس
في الجلاب وترمل في سكر مدقوق ثم تعاد الى العجين كذلك

ويعجن بماء ورد وجلاب قويا

ثلث مرات ثم يذر عليه السكر المدقوق ناعما المطيب ويرفع
قطايف هو عجين يعمل رقيقا ثم يقلى بالشيرج في
المقلى اقراصا وتخرج فتغمس في الجلاب ويذر عليه السكر ه
مبحثره يوخذ لباب الخبز السميذ يفرك باليد فركا
جيدا ثم يخلط معه اللوز والفستق المقشرين المحمصين المدقوقين
ويذر عليه يسير سكر وتخلع الشيرج ويلقى عليه ثم يغمس
بعد ذلك بالجلاب الحار وماء الورد ويرفع ه **لقم القاضي**
هذا اللون يكون في عجينه قوه واذا اختمر يوخذ قدر البندقه
فتقلى في الشيرج ثم تغمس في الجلاب ويذر عليه السكر
المدقوق ناعما ه **رطب معسل** يوخذ الرطب
الجني الغض فيبسط في الظل والهواء يوما ويوخذ فينزع
نواه ويجعل عوض كل نواه لوزه مقشره ثم يوخذ لكل
عشرة ارطال رطب رطلان عسل فيغلى على النار باوقيه
ماء ورد ثم يلقى الرطب فيه ويحرك ساعه ثم يرفع حتى يبرد
فاذا برد يذر عليه السكر المدقوق ناعما المطيب بالمسك

وبصبغ بزعفران

والكافور والسنبل ويجعل في برابي زجاج ويذر على
رؤوسها من ذلك السكر المدقوق المطيب وتغطى ولا تفتح
حتى يبرد الزمان وتدخل كوانين ٥ **صفة عمل رطب**
في غير اوانه يوخذ القسب الكبار الذي لم تقلع
اقماعه ويوخذ بطيخه زقي خضرا فيقور على قدر اليد
ثم تخرج لبها دون الماء ويترك فيها من ذلك القسب قدر
الحاجه ويعاد راسها اليها وتترك يوما وليله ثم تخرج
منها وكانه الرطب الجني ٥ **هيس** يوخذ الخبز
النقي اليابس او الكعك ويدق جيدا وليكن منه رطلا
ومن التمر الازاذ او المكتوم نصف وربع رطل وليكن
منزوع النوى ومن لب اللوز والفستق المدقوقين ثلث اواقي
ويمرس الجميع باليد مرسا جيدا قويا ثم يخلع من الشيرج
اوقيتين وتسكب عليه ولا يزال يعك باليد حتى يختلط
ويعمل منكبا باو يترمل في السكر المدقوق ناعما فمن اراد
جعل عوض الشيرج سمنا وهذا يصلح للمسافرين ٥

شوابير يوخذ مقلى مدور قايم الجانب ويلقى فيه قدر
اوقيتين شيرج فاذا غلى يطرح عليه قدر ثلث اواقي
عسلا ثم يوخذ نصف رطل دقيق سميذ فيخلط به من اللوز
والفستق والبندق المقشر المدقوق ناعما اوقيتين ثم
يذر على العسل ويحرك الى ان ينعقد وتفوح رايحته
وان احتاج الى تقويه زاده من الدقيق الموصوف ثم يرفع
حتى يبرد ويقلب على بلاطة ناعمه ويقطع شوابيرا وتغمس
في الجلاب ثم يذر عليها السكر المدقوق ناعما المطيب
ويرفع ٥ **صفة عمل الكبولا** وهي التي تسمى عصيده
يحمص من الدقيق السميذ ثلثه ارطال ويرفع ثم ينصب الدست
على النار ويطرح فيه ثلث اواقي شيرج ونصف اوقيه كمون
صحيحا فاذا غلى وفاحت رايحته يصب عليه قدر رطلين ما
ويغلى ساعه ثم يطرح عليه اوقيتين ارز مغسول فاذا غلى
ونضج الارز يطرح الدقيق عليه ويكون طرحه ذرا ويوا صل
تحريكه باسطام فاذا انتهى الدقيق يسقيه الشيرج

الخبيص

وسكر مدقوق ناعما اوقيتين

قليلاً نحو من أوقية فإذا انعقد واستحكم نضاجه وفاحت
رائحته ينزع من على النار وتدهن الأواني بالشيرج
ويغرف ويجعل على وجهه الشيرج المغلا ولب الجوز و
الفستق المقشور ناعماً والسمسم المقشر المحمص وبعده يجعل
عليه الجلاب او العسل ويوكل ومن اراد جعل على وجهه
عوض الشيرج السمن ٥

تم كتاب الطبيخ والحمد لله دائماً
كتبه لنفسه محمد بن الحسن بن محمد بن
الكريم الكاتب البغدادي المفتقر إلى
رحمة الله جل وعلا في العشر الآخر
من ذي الحجة سنة ٦٢٣ للهجرة
وحسبنا الله وحده اللهم صل
على سيدنا محمد النبي وآله وصحبه وسلم

[illegible] الدنيا
عفا الله عنه

٥٥

صفة عمل المري فوذج ودقيق من كل واحد خمسة ارطال يعجن
عجناً جيداً بغير خمير ولا ملح ويخبز ويجفف ويدق هو والفوذج
ناعماً ويعجن في إجانة خضرا مع ثلثيه ملح ويجعل في الشمس اربعين
يوماً في حر الصيف ويعجن كل يوم بكرة وعشية ويرش عليه
الما فإذا اسود جعل في برنية ويصب عليه مثله ما ويترك اسبوعين
ويحرك طرفي النهار فإذا اخذ في الغليان يترك حتى يسكن فإذا سكن
صفي وأعيد الثفل إلى الإجانة ويترك في الشمس اسبوعين ويلقى عليه مثله
ما ثم يحرك طرفي النهار ثم يصفى على المري الأول ويجعل معه دارصيني
وزعفران وبعض الأفاويه الطيبة ٥ فوذج دقيق حنطة او شعير
يعجن بالماء حار من غير خمير ولا ملح ويقرص ويثقب في وسطه
ثقب ويلف في ورق التين ويكبس في برنية ويترك في الظل حتى
يعفن ثم يخرج ويجفف ٥

٥٥

طالع في هذا الديوان المبارك العبد للفقير
اللهم اغفر له ولوالديه ولجميع المسلمين آمين



وعد الزيارة طرفه المتملق　فبدا لقلبي في رجوعي تنطق
اني لاهوى الحسن حيث وجدته　واهيم بالقد الرشيق واعشق
ويليق كمال على دوائر　مثل الكثيب على ظلام طوق
يا عاذلي انا مذ سمعت حديثه　فعلام تحنو او لعلك ترفق
لو كنت منا حيث تسمع او ترى　لرأيت ثوب الصبر كيف يمزق
ورأيت الطف عاشق نزتاكيا　وعجبت من اهل الحب والعشق
زعموا الزخرف وسوقوا　لا انتهي الا انتهي اذ ارق
ابدا ازيد مع الوصال تلهفا　كالعقد في جيد المليح يعلق
ويزيدني هجرانه شكرا فعلي　كالملك يحكم اذ كف فيعتق
والله ان قد سلو كذب　يا رب على شيء لا اذكر الا البلا
وانا حديث بعد فراقنا　ولقد نظرت اليه وهو يحلق